

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	101,46	663	27,9	31,6	66,7	6,7
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп. гарнир)	55	43	0,7	2,6	4,3	0,4
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	121,76	760	20,8	23,6	116,9	11,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	101,46	663	27,9	31,6	66,7	6,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп.гарнир)	55	43	0,7	2,6	4,3	0,4
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	121,76	760	20,8	23,6	116,9	11,7
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона	46,94	353	4,8	11,6	57,8	5,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.05.26

Согласовано
Директор школы № 133

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20	2,0
Стоимость рациона	101,46	546	28,6	17,5	68,1	6,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	200	289	12	11,7	33,8	3,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	121,76	595	20,3	17,5	89,0	8,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона	46,94	353	4,8	11,6	57,8	5,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

С.А.А.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 18 МАЯ 26 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Суп сырный с гренками, зеленью	23,29	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Вторые блюда							
Плов из говядины	88,99	200	289	12,0	11,7	33,8	3,4
Биточки с сыром	80,31	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
Запеканка из творога со сгущённым молоком	74,12	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Гарниры							
Вермишель отварная	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	12,2	55	43	0,7	2,6	4,3	0,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Сок фруктовый	11,92	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Чай с лимоном	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р
Малышева Г.А.

] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.