133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.03.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона 96,63		***655***	***28,6***	***28,9***	***70,5***	***7***
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
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 115,96		***797***	***27,3***	***27,5***	***107,5***	***10,7***

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 25.03.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона 96,63		*655*	*28,6*	*28,9*	*70,5*	*7*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
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 115,96		*797*	*27,3*	*27,5*	*107,5*	*10,7*
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64,0	6,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 44,70		*427*	*8,6*	*7,5*	*79,8*	*8*

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 25.03.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Блины " Домашние " со сгущённым молоком	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона 96,63		***604***	***10,7***	***25,2***	***83,8***	***8,4***
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
Стоимость рациона 115,96		***672***	***25,6***	***22,8***	***88,4***	***8,8***
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 44,70		***427***	***8,6***	***7,5***	***79,8***	***8***

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.

Меню буфетной продукции на 25 МАРТА 26 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	**10,43**	10	66	0,1	703	0,1	0,01
Суп куриный с зеленью	**20,28**	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Вторые блюда							
Котлета рыбная	**52,84**	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Блины " Домашние " со сгущённым молоком	**55,73**	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Запеканка из творога со сгущённым молоком	**77,7**	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
Гарниры							
Пюре картофельное	**25,36**	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	**15,51**	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Постные блюда							
Суп картофельный с вермишелью, зеленью	**11,58**	250	119	2,7	2,8	16,2	1,6
Котлета свекольная	**8,58**	100	172	3,7	7,8	18,8	1,9
Пюре картофельное с маслом растительным	**16,03**	180	151	3	5,6	13,8	1,4
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
Компот из апельсинов	**9,74**	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
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.