

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.24

Согласовано
Директор школы №

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	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный с маслом	150/3	217,0	13,9	16,3	3,5	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	47	132,0	3,8	0,9	26,8	2,7
Стоимость рациона	91,33	528,0	18,9	28,4	48,7	4,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	64,0	1,9	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	109,60	641,0	25,6	17,3	93,3	9,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,0	13,8	12,2	46,0	4,6

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 04.12.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный с маслом	150/3	217,0	13,9	16,3	3,5	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	47	132,0	3,8	0,9	26,8	2,7
Стоимость рациона	91,33	528,0	18,9	28,4	48,7	4,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	64,0	1,9	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	109,60	641,0	25,6	17,3	93,3	9,3

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 04.12.24

Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	485,6	23,5	30,0	30,4	3,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	553,0	24,1	13,9	82,7	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,0	13,8	12,2	46,0	4,6

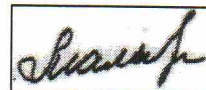
Инженер-технолог

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.

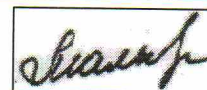
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Холодные блюда							
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	7,66	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, грeнками, зеленью	26,71	25/15/25 0	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Вторые блюда							
Омлет натуральнoй	48,42	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Жаркое по-домашнему	69,88	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Гарниры							
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	12,20	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Напитки							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Напиток из шиповника	8,70	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

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.