

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,2
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	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	34,0	0,8	0,2	7,2	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,4
Стоимость рациона	91,33	502,0	23,1	27,3	40,9	4,1
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микроэлементами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	109,60	633,2	20,7	20,5	91,5	9,1

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 20.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	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	1штг	34,0	0,8	0,2	7,2	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	499,0	23,0	27,3	40,3	4,0
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	109,60	633,2	20,7	20,5	91,5	9,1
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 "	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,8	13,8	12,2	46,1	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 20.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,5
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	91,33	576,4	26,2	35,5	38,4	3,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,9
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	547,0	18,8	17,6	78,2	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обышная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,8	13,8	12,2	46,1	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.