ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 08.09.25

Согласовано Светово Директор иколы № 6

	Anpektop							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных		
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)								
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2		
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6		
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	27	70	2,0	0,5	14,3	1,4		
Стоимость рациона 96,63		571	16,8	16,5	88,7	8,8		
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)								
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	200	66	1,4	4	6,2	0,6		
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2		
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7		
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2		
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8		
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3		
Стоимость рациона 115,96		749	26,2	23	109,3	10,9		
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)								
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1		
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	19,0	1,9		
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1		
Стоимость рациона 44,70		397	5,4	5,7	81,1	8,1		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

March

^{* -} 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

HA 08.09.25

Согласовано С. Миросея С Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единии*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
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	27	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 96,63		571	16,8	16,5	88,7	8,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	200	66	1,4	4	6,2	0,6
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона 115,96		749	26,2	23	109,3	10,9

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Suaresp

^{* -} 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

МБОУ Цкола №

HA 08.09.25

Согласовано М. Меросея Директор школь 50 6

				700		
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Примерное количество хлебных ***
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона 96,63		578	18	16,5	89,3	8,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	250	83	1,7	5	7,8	0,8
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	17	48	1,4	0,3	9,7	0,9
Стоимость рациона 115,96		688	24	23,4	95,3	9,5
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	19,0	1,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 44,70		397	5,4	5,7	81,1	8,1

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Har

Калькулятор

Малышева Г.А.

March

^{* -} 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.