

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99	0,12	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	2,1	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	101,46	663	28,3	31,6	66,7	6,7
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,07
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	121,76	809	32,6	28,44	106,3	10,6

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 07.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,12	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	2,1	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона		663	28,3	31,6	66,7	6,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,07
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона		809	32,6	28,44	106,3	10,6
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		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 07.05.26

Согласовано
Директор школы № 6



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	0,12	10,9	0,2	0,02
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	2
Стоимость рациона	101,46	784	29,5	33,5	92,1	9,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7	7,2	0,7
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,07
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	41	87	2,9	0,5	17,7	1,8
Стоимость рациона	121,76	727	31,5	30,44	82	8,2
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

Мальшева 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.