

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.05.26



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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	8,3	0,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	101,46	570	19,6	24,6	73,6	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	53	148	4,2	1	30,3	3,0
Стоимость рациона	121,76	981	38,2	35,5	125,5	12,6

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 08.05.26

Для документов
 Согласовано
 Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	8,3	0,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	101,46	570	19,6	24,6	73,6	7,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	53	148	4,2	1	30,3	3,0
Стоимость рациона	121,76	981	38,2	35,5	125,5	12,6
Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	31,0	3,1
Стоимость рациона	46,94	524	8,0	9	104	10,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.05.26

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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Чай с лимоном	200/15	24	0,34	0,1	5,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	101,46	595	13,9	27,2	73,4	7,3
Обед 5-11класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,05
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	32	68	2,3	0,4	13,8	1,4
Стоимость рациона	121,76	790	35	30,52	91,7	9,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	31,0	3,1
Стоимость рациона	46,94	524	8,0	9	104	10,4

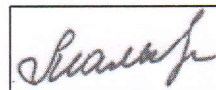
Инженер-технолог

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.