

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.26

Для документов
 25.05.2022
 Согласовано
 Директор школы № 5

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	3,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	101,46	537	12,5	21,5	73,3	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	17	48	1,3	0,3	9,7	0,9
Стоимость рациона	121,76	686	19,9	25,3	88,3	8,8

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 19.05.26

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
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	3,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	101,46	537	12,5	21,5	73,3	7,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	17	48	1,3	0,3	9,7	0,9
Стоимость рациона	121,76	686	19,9	25,3	88,3	8,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	30,9	3,1
Стоимость рациона	46,94	524	8,0	9	103,9	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 19.05.26

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
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1 шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	101,46	787	30,4	30	98,3	9,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,1
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85	2,9	0,5	17,3	1,7
Стоимость рациона	121,76	597	22,5	19,9	78,8	7,8
Полдник 5-11 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	30,9	3,1
Стоимость рациона	46,94	524	8	9	103,9	10,4

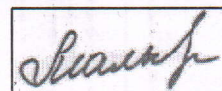
Инженер-технолог

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.