## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 10.10.25

Согласовано Директор школы №

	the state of the s		7-1			
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )	Tatejubia	nsi <sup>A</sup> shioi	SERVAN	- 30.0K3	11.	rings 18
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Горошек зелёный консервированный ( доп.гарнир)	30	12	0,9	0,1	2	0,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,6
Стоимость рациона 96,63		626	17,5	26,7	78,4	7,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный )		g and the state of		144 D	and the	nor-i del
Борщ "Сибирский " со сметаной,зеленью	205	89	1,8	5,6	8	0,8
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	126	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона 115,96		834	36,3	33,5	96,9	9,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный )		100		15.1		
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1шт	140	2,0	0,4	19	1,9
Стоимость рациона 44,70		339	7,6	7,6	46,9	4,7

Инженер-технолог

-10

Калькулятор

Renewh

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 10.10.25

Согласовано Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных епинии*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )	Sactival	na Visa	lucine.	<b>4</b> 500-1		in mark
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1 2 2
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Я блоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микропутриентами	52	146	4,1	1,0	29,7	2,9
Стоимость рациона 96,63		628	25,1	18,5	89,3	8,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный )			207.20			
Борщ "Сибирский " со сметаной,зеленью	255	100	2,2	5,6	10,2	1,0
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,6	19,4	1,9
Стоимость рациона 115,96		743	34,7	29,6	84,3	8,4
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)			AME.	12.851.0	Bos de la	SATURDA HE
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1шт	140	2	0,4	19,0	1,9
Стоимость рациона 44,70		339	7,6	7,6	46,9	4,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

March

<sup>\* -</sup> 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.