

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.26

Согласовано  
Директор школы №

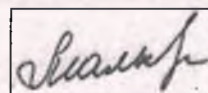
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/20	353	14,1	9,3	53,3	5,3
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>587</b>	<b>17,3</b>	<b>17,8</b>	<b>89,3</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
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
В а ф л и 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Ск фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>774</b>	<b>27,1</b>	<b>28,8</b>	<b>119,4</b>	<b>11,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н И

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

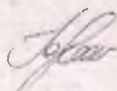
НА 19.01.26

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/30	379	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>583</b>	<b>17,8</b>	<b>20,8</b>	<b>85,2</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп из овощей с зеленью	250	90	1,7	5	9,5	1,0
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
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	36	76	2,6	0,4	15,6	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>644</b>	<b>24,5</b>	<b>23,2</b>	<b>77,3</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</b>

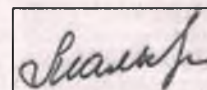
Инженер-технолог

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.