

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.01.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда		Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс							
Масло шоколадное		10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка" с вареньем		150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром		200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Б л о к		1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами		38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона		91,33	640,4	17,8	20,1	101,2	10,1
Обед 1-4 класс							
Суп сырный с грибами, зеленью		250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины		100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассычатая		150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Компот из кураги		200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами		25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами		34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона		109,60	774,2	28,3	23,2	105,6	10,5

Калькулятор

Малышева Г.А.

Handwritten signature

Инженер-технолог

Горякина Н.Н.

Handwritten signature

* - 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.

Сотласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	11,63	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Суп сырный с трюфелем, зеленью	29,68	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Вторые блюда							
Пудинг "Лакомка" с вареньем	68,88	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Гуляш из говядины	64,62	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Каша гречневая рассычатая	16,73	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,71	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	7,73	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	4,02	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог
Горюхина Н.Н.

Калькулято
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.