

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.01.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	4,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,9	17,5	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627,0</b>	<b>29,3</b>	<b>22,0</b>	<b>79,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,4	2,1	0,3	12,5	1,2
Батон, обогащенный йодоказеином	32	77,0	2,3	0,8	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>608,4</b>	<b>23,0</b>	<b>20,0</b>	<b>81,7</b>	<b>8,1</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

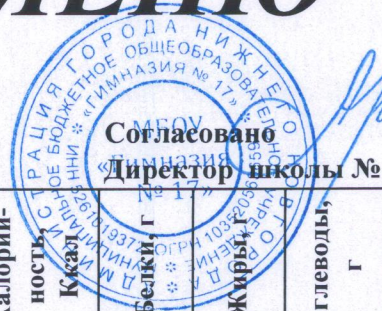
Калькулятор

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.01.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156,0	16,3	7,8	3,0	0,3
Рис отварной	200	247,0	4,9	8,4	37,9	3,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	43	103,2	3,0	1,1	21,5	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>549,2</b>	<b>24,5</b>	<b>17,4</b>	<b>72,7</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>593,0</b>	<b>22,5</b>	<b>20,8</b>	<b>76,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Сдоба обыкновенная	85	219,0	6,6	4,1	38,6	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>359,0</b>	<b>8,6</b>	<b>10,5</b>	<b>57,6</b>	<b>5,7</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.01.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,4	2,1	0,3	12,5	1,2
Батон, обогащенный йодоказеином	32	77,0	2,3	0,8	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>608,4</b>	<b>23,0</b>	<b>20,0</b>	<b>81,7</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>349,0</b>	<b>3,5</b>	<b>10,9</b>	<b>58,3</b>	<b>5,8</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.