

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	567,0	15,9	18,9	83,1	8,3
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	183,0	18,2	10,6	3,6	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,8
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,6
Стоимость рациона	109,60	682,2	31,0	22,1	82,4	8,2

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

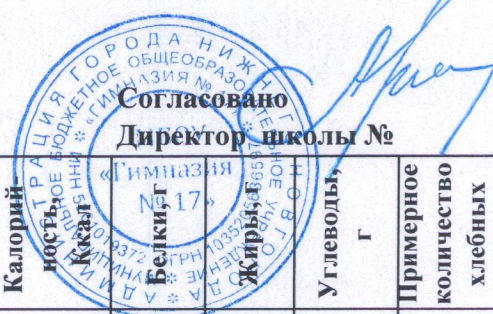
Калькулятор

Мальшева 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 31.01.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Биточки "Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,9
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,9
Стоимость рациона	91,33	653,0	27,3	23,9	82,1	8,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	183,0	18,2	10,6	3,6	0,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	694,0	30,5	23,1	83,4	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	70	194,0	8,5	9,3	18,9	1,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Стоимость рациона	42,25	298,0	9,2	9,6	43,5	4,4

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	183,0	18,2	10,6	3,6	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,8
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,6
Стоимость рациона	109,60	682,2	31,0	22,1	82,4	8,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,9
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	3,0
Стоимость рациона	42,25	285,0	10,1	9,7	39,3	3,9

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.