

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.02.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность Ккал	Белки г	Жиры г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>542,0</b>	<b>21,0</b>	<b>23,8</b>	<b>60,6</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,0	3,4	0,9	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>705,0</b>	<b>34,8</b>	<b>18,2</b>	<b>100,8</b>	<b>10,0</b>

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 19.02.25

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,5	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>554,0</b>	<b>24,3</b>	<b>28,8</b>	<b>49,8</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>705,0</b>	<b>35,1</b>	<b>19,3</b>	<b>98,0</b>	<b>9,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печёный слобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,3
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>535,0</b>	<b>23,7</b>	<b>24,3</b>	<b>54,9</b>	<b>5,5</b>

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.

# Для ГПД ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.02.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,0	3,4	0,9	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>705,0</b>	<b>34,8</b>	<b>18,2</b>	<b>100,8</b>	<b>10,0</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,3
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>535,0</b>	<b>23,7</b>	<b>24,3</b>	<b>54,9</b>	<b>5,5</b>

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.