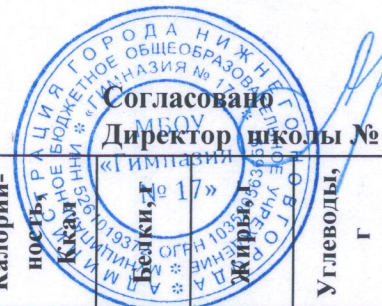


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.02.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>545,0</b>	<b>15,8</b>	<b>25,3</b>	<b>62,6</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем,говядиной тушеной, сметаной,зеленью	270	149,0	5,5	7,9	13,9	1,4
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
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	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,0	2,8	0,8	20,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>714,0</b>	<b>28,7</b>	<b>26,9</b>	<b>89,7</b>	<b>8,9</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 20.02.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Курица с булгуром	200	305,0	13,6	10,0	40,2	4,0
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	55	154,0	4,4	1,1	31,4	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>617,0</b>	<b>18,8</b>	<b>18,9</b>	<b>92,8</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	149,0	5,5	7,9	13,9	1,4
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
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>706,0</b>	<b>28,6</b>	<b>27,7</b>	<b>85,8</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>454,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,5</b>	<b>77,7</b>	<b>7,8</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.02.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	149,0	5,5	7,9	13,9	1,4
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
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	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,0	2,8	0,8	20,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>714,0</b>	<b>28,7</b>	<b>26,9</b>	<b>89,7</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>454,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,5</b>	<b>77,7</b>	<b>7,8</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.