

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.03.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
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	29	81,0	2,3	0,6	16,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>572,0</b>	<b>16,0</b>	<b>19,0</b>	<b>84,3</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Плов из куриного филе	200	384,0	18,6	10,4	41,7	4,2
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>839,0</b>	<b>30,4</b>	<b>17,3</b>	<b>120,5</b>	<b>12,1</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 07.03.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>392,0</b>	<b>11,1</b>	<b>18,4</b>	<b>45,3</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Плов из куриного филе	200	384,0	18,6	10,4	41,7	4,2
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,8
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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>781,4</b>	<b>29,8</b>	<b>17,0</b>	<b>107,5</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Плюшка с сахаром	100	310,0	6,6	10,0	48,5	4,9
Сок фруктовый 0,2	1шт	92,0	0,0	0,0	23,0	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>402,0</b>	<b>6,6</b>	<b>10,0</b>	<b>71,5</b>	<b>7,2</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 07.03.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Плов из куриного филе	200	384,0	18,6	10,4	41,7	4,2
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	2,9	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>839,0</b>	<b>30,4</b>	<b>17,3</b>	<b>120,5</b>	<b>12,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс ( льготный / платный )</b>						
Сок фруктовый 0,2	1шт	92,0	0,0	0,0	23,0	2,3
Плюшка с сахаром	100	310,0	6,6	10,0	48,5	4,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>402,0</b>	<b>6,6</b>	<b>10,0</b>	<b>71,5</b>	<b>7,1</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.