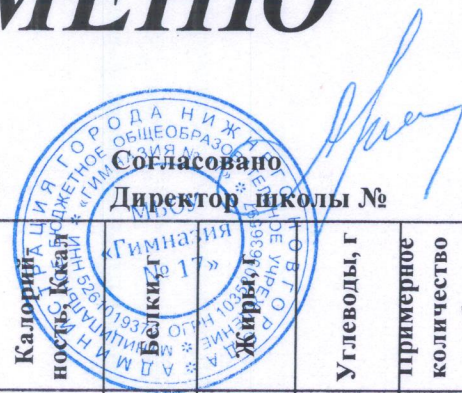


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Жиры	Белки	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Вермишель молочная	200	170,0	7,0	5,3	23,4	2,3
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,0	2,2	0,7	15,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>590,0</b>	<b>20,4</b>	<b>20,4</b>	<b>82,0</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Сибирский " с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
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, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>800,0</b>	<b>32,6</b>	<b>25,6</b>	<b>103,4</b>	<b>10,3</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 12.03.25



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
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>487,0</b>	<b>16,4</b>	<b>21,1</b>	<b>58,6</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ "Сибирский " с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
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	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>838,0</b>	<b>33,9</b>	<b>27,0</b>	<b>108,4</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,2
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>5,4</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 12.03.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ "Сибирский " с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
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, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>800,0</b>	<b>32,6</b>	<b>25,6</b>	<b>103,4</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,2
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>5,4</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.