

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
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	21	59,0	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	618,0	18,5	21,2	88,4	8,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	13,9	10,3	5,0	0,5
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
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	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	132,0	3,8	0,9	26,9	2,7
Стоимость рациона	109,60	759,0	30,1	21,8	102,4	10,2

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 18.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	91,33	518,0	15,1	18,8	72,3	7,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	13,9	10,3	5,0	0,5
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	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	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,0	3,1	0,8	22,3	2,2
Стоимость рациона	109,60	721,0	30,1	22,1	92,6	9,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Плюшка с сахаром	100	310,0	6,6	10,0	48,5	4,9
Сок фруктовый 0,2	1 шт	92,0	0,0	0,0	23,0	2,3
Стоимость рациона	42,25	402,0	6,6	10,0	71,5	7,2

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 18.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	13,9	10,3	5,0	0,5
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
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	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	132,0	3,8	0,9	26,9	2,7
Стоимость рациона	109,60	759,0	30,1	21,8	102,4	10,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
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
Стоимость рациона	42,25	402,0	6,6	10,0	71,5	7,1

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.