

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
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, обогащенный йодоказеином	38	91,0	2,7	1,0	19,0	1,9
Стоимость рациона	91,33	620,0	29,1	21,6	78,3	7,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Котлета " Оригинальная "	100	205,0	13,0	13,9	6,9	0,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
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	28	67,0	2,0	0,7	14,0	1,4
Стоимость рациона	109,60	696,0	31,0	22,0	87,1	8,7

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 13.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный / платный)						
Масло 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
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	47	113,0	3,3	1,1	23,5	2,4
Стоимость рациона	91,33	576,0	17,7	18,9	84,9	8,5
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Котлета "Оригинальная "	100	205,0	13,0	13,9	6,9	0,6
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	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, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	712,0	31,1	23,0	88,3	8,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	341,0	6,5	5,6	66,0	6,6

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 13.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный / платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Котлета " Оригинальная "	100	205,0	13,0	13,9	6,9	0,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
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	28	67,0	2,0	0,7	14,0	1,4
Стоимость рациона	109,60	696,0	31,0	22,0	87,1	8,7
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1 шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Стоимость рациона	42,25	349,0	3,5	10,9	58,3	5,8

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.