

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	168/30	502	12,2	27,2	51,9	5,2
Чай с лимоном	200/10	43	0,3	0,1	10,3	1
Груша	1шт	85	0,7	0,5	18,5	1,8
Стоимость рациона	96,63	630	13,2	27,8	80,7	8,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,6
Котлета куриная	100	229	20,2	9	16,8	1,6
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15	0,8	0,1	2,7	0,2
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	115,96	755	37,9	20,5	104,4	10,4

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 02.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	2,9	0,7	21,1	2,1
Стоимость рациона	96,63	472	13,4	23,7	50,9	5,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	255	112	6,8	6,2	7	0,7
Котлета куриная	100	229	20,2	9	16,8	1,6
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	24	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	655	35,5	21,3	80,1	8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курицей,капустой	100	213	11,7	7,5	24,8	2,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	283	12,3	8,0	40,6	4,1

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.

Для ГПД ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,6
Котлета куриная	100	229	20,2	9	16,8	1,6
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15	0,8	0,1	2,7	0,2
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	115,96	755	37,9	20,5	104,4	10,4
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курицей,капустой	100	213	11,7	7,5	24,8	2,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	283	12,3	8,0	40,6	4,1

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.