

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	2,3
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона	96,63	492	10,9	19,2	68,5	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	115,96	766	25,1	24,3	104,5	10,5

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 03.09.25



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	0,1	6,2	2,2	0,2
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,2
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	485	14,6	22,8	55,3	5,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	164	4,3	5,8	23,7	2,4
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	16	45	1,2	0,3	9,1	0,9
Стоимость рациона	115,96	680	23,5	24,5	84,2	8,4
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Макаовый рулетик посыпной	95	286	8,2	10,3	40,2	4
Компот из апельсинов	204	70	0,2	0,1	17,3	1,7
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	405	8,8	10,8	68,3	6,8

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	115,96	766	25,1	24,3	104,5	10,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Макаовый рулетик посыпной	95	286	8,2	10,3	40,2	4
Компот из апельсинов	204	70	0,2	0,1	17,3	1,7
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	405	8,8	10,8	68,3	6,8

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.