

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.04.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	8	0,4	0,1	1,3	0,1
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>590</b>	<b>13,8</b>	<b>23,1</b>	<b>81,7</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	1,4
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>804</b>	<b>26,7</b>	<b>32,4</b>	<b>102,0</b>	<b>10,2</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

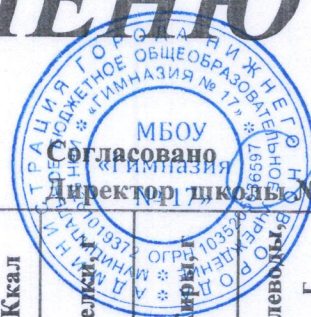
Калькулятор

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 15.04.26



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 сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>621</b>	<b>15,8</b>	<b>26,8</b>	<b>79,1</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	12	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>741</b>	<b>26,5</b>	<b>27,9</b>	<b>96,1</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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 15.04.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	1,4
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>804</b>	<b>26,7</b>	<b>32,4</b>	<b>102,0</b>	<b>10,2</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1 шт	270	6,5	6,5	86,0	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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.