

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
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
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, 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	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
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
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70		405	8,8	10,8	68,3
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



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,20
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,80	0,30
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	3,40
Чай с лимоном	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,60	0,40	11,40	1,00
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		485,0	14,60	22,8	55,3	5,40
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	164,0	4,30	5,80	23,7	2,40
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,30	11,80	12,9	1,30
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,9	1,80	0,30	11,7	1,20
Батон витаминный с микронутриентами	16	44,8	1,30	0,30	9,2	0,90
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		682,7	23,6	24,5	85,2	8,5
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Маковый рулетик посыпкой	95	286,0	8,20	10,30	40,2	4,00
Компот из апельсинов	204	70,0	0,20	0,10	17,1	1,70
Яблоко	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,8	1,10
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		405,0	8,8	10,8	68,1	6,8

Инженер-
технолог

Калькулятор

Горячкина
Н.Н.

косолапова.В.Ф

* - 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.