

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	41	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	96,63	591	19,1	22,6	78,2	7,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7	0,4	0	1,3	0,1
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	705	29,6	26,9	84,0	8,4
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем, луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	44,70	339	7,6	13,6	46,9	4,7

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 05.09.25

Согласовано Для
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Плов из говядины	200	300,0	11,60	11,70	37,10	3,70
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Яблоко	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,80	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,80	0,40	12,0	1,00
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		497,6	14,10	19,9	65,0	6,30
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,30	3,00	11,7	1,20
Митболлы в томатном соусе	100/50	286,0	18,50	16,80	10,4	1,10
Пюре картофельное	150	108,0	3,10	5,20	12,1	1,20
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Хлеб полезный с микронутриентами	45	96,8	3,20	0,50	20,3	1,70
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		607,8	27,3	25,6	59,5	5,7
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем , луком	100	199,0	5,60	7,20	27,9	2,80
Напиток овсяный 1/200	1шт	140,0	2,00	6,40	19,0	1,90
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		339,0	7,6	13,6	46,9	4,7

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.