

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 26.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	96,63		622	22,4	19,7	88,1
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	1,4
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Горошек зелёный консервированный (доп. гарнир)	60	25	1,9	0,1	3,9	0,3
Вафли 1/18	1шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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		750	26,3	23,2	108,6
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	1шт	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	44,70		339	7,6	13,6	46,9

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Flair

Калькулятор

Малышева Г.А.

Blank

* - 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 26.09.25



Согласовано

для документов

Директор школы № 1313

Г. Борисов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	1,00
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,40
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,80
Батон витаминизированный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,1	1,40
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		524,0	20,00	18,2	69,7	6,60
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124,0	2,10	5,10	17,3	1,70
Макаронник с мясом	200	399,0	21,00	17,60	39,3	3,90
Компот из апельсинов	200	69,0	0,20	0,10	17,0	1,70
Яблоко	1шт	49,0	0,40	0,40	10,8	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,9	1,80	0,30	11,7	1,00
Батон витаминизированный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,5	1,40
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		778,1	27,8	24,1	112,6	10,7
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печёный слобный с картофелем , луком	100	199,0	5,60	7,20	27,9	2,80
Напиток овсяный 1/200	1 шт	140,0	2,00	6,40	19,00	1,50
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		339,0	7,6	13,6	46,9	4,3

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.