

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.10.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	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	6,9
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	1,3
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	106	3	0,8	21,7	2,1
Стоимость рациона	115,96	771	25,2	24,4	105,6	10,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Маковый рулетик посыпной	95	286	8,2	10,3	40,2	4
Компот из апельсинов	204	70,4	0,2	0,1	17,3	1,7
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	405,4	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
ДОКУМЕНТОВ

Директор школы № 1

ОГРН 1025202273512

ГОРОВАЯ

Согласовано
Директор школы №

Инженер-технолог	Калькулятор
Горячкина Н.Н.	 Косолапова В.Ф.

Amf

* - 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.