

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг " Лакомка" с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	91,33	639,0	17,8	21,1	98,6	9,8
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	124,0	3,5	0,9	25,3	2,5
Стоимость рациона	109,60	736,0	24,0	19,2	109,2	10,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.25

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пудинг "Лакомка" с вареньем	200/25	486,0	20,9	14,3	68,6	6,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	583,0	22,7	14,8	90,1	9,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	682,0	22,5	18,8	98,2	9,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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 17.03.25



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	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг " Лакомка" с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	91,33	639,0	17,8	21,1	98,6	9,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	124,0	3,5	0,9	25,3	2,5
Стоимость рациона	109,60	736,0	24,0	19,2	109,2	10,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Угле- воды	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	11,61	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Первые блюда							
Суп сырный с гренками, зеленью	29,91	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка" с вареньем	69,37	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Плов из говядины	74,93	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Гарниры							
Постные блюда							
Суп картофельный с зеленью	19,88	250	105,0	2,2	2,8	14,0	1,4
Котлеты морковные	19,75	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,6
Рис отварной с овощами, кукурузой и зелёным горошком	22,06	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,6
Рис отварной	10,51	150	226,0	3,6	7,5	28,4	2,8
Напитки							
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	9,00	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,02	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р
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.