

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	269,0	18,5	19,6	4,6	0,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	91,33	578,0	26,9	32,6	44,2	4,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
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	705,0	35,1	19,3	98,0	9,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с яблоками	100	211,0	4,8	5,3	35,7	3,5
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	367,0	10,4	10,3	55,7	5,7

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 16.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Я б л о к о	1штг	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,7
Стоимость рациона	91,33	613,4	21,6	27,3	69,8	6,9
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	109,60	700,0	34,7	18,1	99,7	9,9

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 16.04.25

Для
документов
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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,7
Стоимость рациона	91,33	613,4	21,6	27,3	69,8	6,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	109,60	700,0	34,7	18,1	99,7	9,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с яблоками	100	211,0	4,8	5,3	35,7	3,5
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	367,0	10,4	10,3	55,7	5,7

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	11,63	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	17,55	15	53,0	3,5	4,4	0	0,0
Помидоры свежие с растительным маслом	25,83	100	109,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	35,65	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,5
Вторые блюда							
Омлет натуральный	34,97	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Гуляш из говядины	65,11	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	15,20	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	12,94	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Постные блюда							
Суп с вермишелью, зеленью	6,51	250	115,0	2,3	5,0	15,0	1,5
Каша гречневая рассыпчатая с маслом,сахаром	6,56	150	276,0	7,9	7,11	43,73	4,3
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	5,85	150	252,0	8,5	7,3	37,0	3,7
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
Кофейный напиток витаминизированный	11,32	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
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.

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.