

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Плов из филе куриного	200	332,0	15,6	9,9	45,2	4,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,0	0,8	0,08
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	36	86,0	2,6	0,9	18,0	1,8
Стоимость рациона	91,33	583,0	18,8	11,2	102,8	10,2
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
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	49	118,0	3,4	1,2	24,5	2,4
Стоимость рациона	109,60	813,0	42,1	21,9	113,1	11,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	318,0	8,1	5,2	59,9	6,0
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	42,25	458,0	10,1	11,6	78,9	7,9

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 25.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон, обогащенный йодоказеином	29	70,0	2,0	0,7	14,5	1,5
Стоимость рациона	91,33	531,0	20,8	14,9	77,7	7,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,7
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	42	101,0	2,9	1,1	21,0	2,1
Стоимость рациона	109,60	796,0	40,3	20,7	113,1	11,3

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 25.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон, обогащенный йодоказеином	29	70,0	2,0	0,7	14,5	1,5
Стоимость рациона	91,33	531,0	20,8	14,9	77,7	7,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,7
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	42	101,0	2,9	1,1	21,0	2,1
Стоимость рациона	109,60	796,0	40,3	20,7	113,1	11,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Сдоба обыкновенная	100	318,0	8,1	5,2	59,9	6,0
Стоимость рациона	42,25	458,0	10,1	11,6	78,9	7,9

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.

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углебоды, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Огурцы свежие с маслом растительным	23,17	100	104,0	0,8	10,09	2,5	0,2
Первые блюда							
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	36,17	300/150/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Вторые блюда							
Котлета куриная	58,97	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Плов из филе куриного	54,23	200	332,0	15,6	9,9	45,2	4,5
Печень по-строгановски	44,93	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Гарниры							
Рис отварной	19,25	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	15,20	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	13,75	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
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
Чай с лимоном	3,23	29	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,96	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2

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.