

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.04.25



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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	621,0	15,2	24,9	83,0	8,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с горохом, мясом, гренками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,0	3,8	1,0	27,5	2,7
Стоимость рациона	109,60	869,0	42,9	20,0	129,3	12,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Стоимость рациона	42,25	341,0	6,5	5,6	66,0	6,6

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)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	17,42	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	30,60	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	22,88	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Котлета куриная	58,81	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Блины " Домашние " со сгущённым молоком	73,10	168/30	502,0	12,2	27,2	51,9	5,2
Гарниры							
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
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	3,45	200/8	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из груш	13,03	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Какао с молоком	17,83	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	621,0	15,2	24,9	83,0	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, мясом, гренками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,0	3,8	1,0	27,5	2,7
Стоимость рациона	109,60	869,0	42,9	20,0	129,3	12,9

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 29.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	168/30	502,0	12,2	27,2	51,9	5,2
Чай с лимоном	200/8	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	91,33	594,0	12,9	27,7	73,0	7,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
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	839,0	42,2	20,3	121,7	12,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	341,0	6,5	5,6	66,0	6,6

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.