

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	50	20	1,6	0,1	3,2	0,3
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	49	143	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	96,63	470	21,7	19,1	52,1	5,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	143	4	1	28,6	2,8
Стоимость рациона	115,96	705	21,5	20,6	108,1	10,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243	12,0	9,3	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/9	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	335	12,7	9,8	43,9	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 29.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	50	20	1,6	0,1	3,2	0,3
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	49	143	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	96,63	470	21,7	19,1	52,1	5,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом,зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	143	4	1	28,6	2,8
Стоимость рациона	115,96	705	21,5	20,6	108,1	10,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,4
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	49	143	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона 96,63		544	23,3	26,9	51,2	5,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20	2
Стоимость рациона 115,96		666	22,4	18,3	102,8	10,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243	12,0	9,3	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/9	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 44,70		315	12,7	9,8	43,9	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.

Меню учителя на 29 СЕНТЯБРЯ 25 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда						
Масло шоколадное	13,2	10	65	0,1	6,2	0,2
Сыр плавленый	21,95	17,5	38	1,6	3,1	0,1
Первые блюда						
Суп картофельный с горохом, зеленью	9,96	250	131	5,5	5,3	1,5
Вторые блюда						
Омлет натуральный	43,18	150	199	13,9	14,4	0,3
Плов из говядины	89,52	200	300	11,6	11,7	3,7
Гарниры						
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,95	60	8	0,5	0	0,1
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	18,33	50	20	1,6	0,1	0,3
Напитки						
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0
Напиток из шиповника	8,08	200	84	0,7	0,3	1,9
Сок фруктовый	18,60	200	41	0,2	1,0	1,0
Хлеб						
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53,0	1,8	0,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70,0	2,0	0,5	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р

Малышева Г.А.

С.М.М.

] 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.