

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.02.25

Согласовано

Директор школы



| Наименование блюда                            | Выход (г)     | Калорий-<br>ность, Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы, г  | примерное<br>количество<br>хлебных<br>единиц* |
|-----------------------------------------------|---------------|-------------------------|-------------|-------------|--------------|-----------------------------------------------|
| <b>Завтрак 1-4 класс (льготный / платный)</b> |               |                         |             |             |              |                                               |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком     | 150/30        | 437,0                   | 25,7        | 20,1        | 38,2         | 3,8                                           |
| Чай с лимоном                                 | 200/7         | 43,0                    | 0,3         | 0,1         | 10,3         | 1,0                                           |
| Я б л о к о                                   | 1 шт          | 49,0                    | 0,4         | 0,4         | 10,8         | 1,1                                           |
| Батон, обогащенный йодоказеином               | 38            | 91,0                    | 2,7         | 1,0         | 19,0         | 1,9                                           |
| <b>Стоимость рациона</b>                      | <b>91,33</b>  | <b>620,0</b>            | <b>29,1</b> | <b>21,6</b> | <b>78,3</b>  | <b>7,8</b>                                    |
| <b>Обед 1-4 класс (льготный / платный)</b>    |               |                         |             |             |              |                                               |
| Суп куриный с зеленью                         | 250           | 96,0                    | 2,3         | 3,0         | 11,7         | 1,2                                           |
| Котлета рыбная                                | 100           | 246,0                   | 15,3        | 12,5        | 18,4         | 1,8                                           |
| Рис отварной                                  | 180           | 220,0                   | 4,4         | 7,5         | 33,7         | 3,4                                           |
| Компот из ягод                                | 200           | 49,0                    | 0,2         | 0,1         | 12,0         | 1,2                                           |
| Хлеб полезный с микронутриентами              | 25            | 53,0                    | 1,8         | 0,3         | 10,8         | 1,1                                           |
| Батон, обогащенный йодоказеином               | 36            | 86,0                    | 2,5         | 1,0         | 18,0         | 1,8                                           |
| <b>Стоимость рациона</b>                      | <b>109,60</b> | <b>750,0</b>            | <b>26,5</b> | <b>24,4</b> | <b>104,6</b> | <b>10,5</b>                                   |
| <b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b> |               |                         |             |             |              |                                               |
| Напиток из облепихи                           | 200           | 60,0                    | 0,0         | 0,0         | 15,0         | 1,5                                           |
| Пирожок печёный сдобный с курагой             | 100           | 232,0                   | 6,1         | 5,2         | 40,2         | 4,0                                           |
| Я б л о к о                                   | 1 шт          | 49,0                    | 0,4         | 0,4         | 10,8         | 1,1                                           |
| <b>Стоимость рациона</b>                      | <b>42,25</b>  | <b>341,0</b>            | <b>6,5</b>  | <b>5,6</b>  | <b>66,0</b>  | <b>6,6</b>                                    |

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.