

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.10.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	70	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	621	29,9	23,9	68,1	6,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	255	106	1,8	5,6	12	1,2
Ёжики "Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	55	54	0,9	2,9	6,3	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	115,96	717	23,1	27,5	87,3	8,7

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.