

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.05.25

Согласовано  
Директор школы № 35



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
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	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		<b>527,0</b>	<b>21,2</b>	<b>21,0</b>	<b>62,0</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Бульон с куриным филе, гренокками, зеленью	30/25/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,5
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
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 витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,7
		<b>781,2</b>	<b>39,6</b>	<b>20,2</b>	<b>110,2</b>	<b>11,0</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>233,84</b>	<b>1308,2</b>	<b>60,8</b>	<b>41,2</b>	<b>172,2</b>	<b>17,2</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.