

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

на 02.02.26

Согласовано для  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Мандарин	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>477</b>	<b>22</b>	<b>28,4</b>	<b>33,5</b>
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	215	120	4,3	5,3	13,8	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Икра кабачковая (доп. гарнir)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,4
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>685</b>	<b>21,5</b>	<b>24,9</b>	<b>94,0</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

02.02.2026

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Сыр порционно</b>	10	36,0	2,30	2,90	0,00	0,00
<b>Бифштекс домашний</b>	90	217,0	8,10	13,40	15,90	1,60
<b>Вермишель отварная</b>	180	212,0	6,50	5,70	33,50	3,30
<b>Яблоко</b>	1шт	49,0	0,40	0,40	10,80	1,10
<b>Чай с сахаром</b>	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
<b>Батон витаминный с микронутриентами</b>	28	78,0	2,20	0,60	16,00	1,60
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>613,0</b>	<b>19,70</b>	<b>23,1</b>	<b>81,2</b>	<b>8,10</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Суп картофельный с крупой ,с рыбными консервами</b>	265	152,0	5,60	6,80	17,0	1,70
<b>Жаркое по- домашнему</b>	200	239,0	12,40	12,70	18,7	1,80
<b>Чай с лимоном</b>	200/7	23,0	0,30	0,10	5,2	0,50
<b>Хлеб полезный с микронутриентами</b>	25	53,8	1,80	0,30	11,3	0,90
<b>Батон витаминный с микронутриентами</b>	21	58,8	1,70	0,40	12,0	1,00
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>526,6</b>	<b>21,8</b>	<b>20,3</b>	<b>64,2</b>	<b>5,9</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Плюшка домашняя</b>	100	357,0	8,00	7,00	64,0	6,40
<b>Компот из ягод</b>	200	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>406,0</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76,0</b>	<b>7,6</b>

Инженер-  
технолог

Калькулятор

Горячкина  
Н.Н.

косолапова.В.Ф

\* - 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.