

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.10.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
<b>Я б л о к о</b>	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	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>643</b>	<b>28,4</b>	<b>28,4</b>	<b>68,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	205	84	1,7	4,7	8,7	0,9
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>930</b>	<b>29,3</b>	<b>32,2</b>	<b>130,0</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток " С и е ж о к "	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>427</b>	<b>13,4</b>	<b>11,1</b>	<b>68,1</b>
Инженер-технолог			Калькулятор			
Горячкина Н Н			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

HA 02.10.25

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>						
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	1,00
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	4,40
Помидоры свежие (доп. гарнir)	25	5,0	0,30	0,10	1,00	0,00
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,80
Печенье	1шт	86,0	1,50	2,80	13,60	1,40
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,5	1,60
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		778,2	28,10	23,6	113,3	11,20
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Борщ из свежей капусты и картофелем, сметаной, зеленью	255	106,0	1,80	5,60	12,0	1,20
Печень по-строгановски	100	179,0	13,70	10,50	7,5	0,70
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1 шт	289,0	3,50	10,90	43,3	4,30
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,5	1,60
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		942,0	29,8	33,7	129,1	12,5
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Сдоба обыкновенная	100	266,0	7,70	6,00	45,4	4,50
Кисломолочный напиток "Снежок"	207	157,0	5,70	5,10	22,1	2,20
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		423,0	13,4	11,1	67,5	6,7

Инженер-  
технолог

## Калькулятор

Горячкина  
Н.Н.

Косолапова, В.Ф.

Imf

\* - 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.