

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.25

Согласовано

Директор школы №

Для документов

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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	2,3
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>492</b>	<b>10,9</b>	<b>19,2</b>	<b>68,5</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	101	2,9	0,7	20,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>766</b>	<b>25,1</b>	<b>24,3</b>	<b>104,5</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Макаовый рулетик посыпной	95	286	8,2	10,3	40,2	4
Компот из апельсинов	204	70	0,2	0,1	17,3	1,7
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>405</b>	<b>8,8</b>	<b>10,8</b>	<b>68,3</b>	<b>6,8</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

НА 03.09.25

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>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,20
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,80	0,30
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	3,40
Чай с лимоном	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,60	0,40	11,40	1,00
<b>Стоимость рациона: 96,63</b>		<b>485,0</b>	<b>14,60</b>	<b>22,8</b>	<b>55,3</b>	<b>5,40</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	164,0	4,30	5,80	23,7	2,40
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,30	11,80	12,9	1,30
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,9	1,80	0,30	11,7	1,20
Батон витаминный с микронутриентами	16	44,8	1,30	0,30	9,2	0,90
<b>Стоимость рациона: 115,96</b>		<b>682,7</b>	<b>23,6</b>	<b>24,5</b>	<b>85,2</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	95	286,0	8,20	10,30	40,2	4,00
Компот из апельсинов	204	70,0	0,20	0,10	17,1	1,70
Яблоко	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,8	1,10
<b>Стоимость рациона: 44,70</b>		<b>405,0</b>	<b>8,8</b>	<b>10,8</b>	<b>68,1</b>	<b>6,8</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.