

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.25

Для документов  
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
Я б л о к о	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>6,8</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
С о ч н и к с творогом 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>13</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток " С н 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>	<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 04.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5	0,3	0,1	1	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Печенье 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>778</b>	<b>28,1</b>	<b>23,6</b>	<b>113</b>	<b>11,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	255	106	1,8	5,6	12	1,2
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Сочник с творогом 1/70	1 шт	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	29	81	2,3	0,6	16,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>941</b>	<b>29,8</b>	<b>33,7</b>	<b>128,6</b>	<b>12,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток "Снежок"	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>	<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.