

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.11.25

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
Сыр порционнo	25	88	5,7	7,3	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
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,8	0,7	20,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>530</b>	<b>22,7</b>	<b>29,8</b>	<b>42,9</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп молочный с рисом	200	108	3,7	3,7	15	1,5
Макаронник с мясом тушёным,маслом	200/5	448	20,2	24,2	37	3,7
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,4	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>934</b>	<b>31,8</b>	<b>35,2</b>	<b>115,1</b>	<b>11,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>297</b>	<b>3,6</b>	<b>12,5</b>	<b>43,4</b>	<b>4,3</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 05.11.25

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 сливочное	15	99,0	0,10	10,90	0,20	0,00
Котлета куриная	90	156,0	14,60	7,90	5,20	0,50
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	3,30
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	53	148,4	4,20	1,10	30,20	2,50
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>644,4</b>	<b>23,50</b>	<b>27,5</b>	<b>74,3</b>	<b>6,80</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп молочный с рисом	250	135,0	4,60	4,60	18,8	1,90
Макаронник с мясом тушёным	200	410,0	20,20	20,10	37,0	3,70
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,80	1,00	27,40	2,30
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>819,2</b>	<b>31,5</b>	<b>26,0</b>	<b>107,7</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248,0	3,40	12,40	31,4	3,10
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>297,0</b>	<b>3,6</b>	<b>12,5</b>	<b>43,4</b>	<b>4,3</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.