

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.25

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>						
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Мандарин	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>472</b>	<b>18,9</b>	<b>15,2</b>	<b>64,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	56	157	4,5	1,1	32	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>750</b>	<b>31,2</b>	<b>27,3</b>	<b>92,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Сдоба майская	100	340	7,0	5,5	67	6,7
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>398</b>	<b>7,2</b>	<b>5,7</b>	<b>80,9</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 05.12.25

Согласовано для  
Директора ШКОЛЫ №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Индейка с булгуром</b>	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,90
<b>Кисель плодово-ягодный витаминизированный</b>	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,80
<b>Яблоко</b>	1 шт	62,0	0,50	0,50	13,7	1,40
<b>Батон витаминный с микронутриентами</b>	48	134,4	3,80	1,00	27,4	2,30
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>658,4</b>	<b>17,10</b>	<b>17,0</b>	<b>108,9</b>	<b>10,40</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Суп куриный с зеленью</b>	250	96,0	2,30	3,00	11,7	1,20
<b>Митболлы в томатном соусе</b>	100/50	286,0	18,50	16,80	10,4	1,10
<b>Пюре картофельное</b>	150	108,0	3,10	5,20	12,1	1,20
<b>Чай с сахаром</b>	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
<b>Хлеб полезный с микронутриентами</b>	20	43,0	1,40	0,20	9,0	0,90
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>554,0</b>	<b>25,5</b>	<b>25,3</b>	<b>48,2</b>	<b>4,9</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Компот из яблок</b>	200	58,0	0,20	0,20	13,9	1,30
<b>Сдобы "Майская"</b>	100	340,0	7,00	5,50	67,0	6,70
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>398,0</b>	<b>7,2</b>	<b>5,7</b>	<b>80,9</b>	<b>8,0</b>

Инженер-  
технолог

Калькулятор

Горячкова  
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.