

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
М а н д а р и н	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>6,4</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>9,3</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>	<b>8,1</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  
Директор школы №



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

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.