

136

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.09.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы*	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Яблоко	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	27	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>571</b>	<b>16,8</b>	<b>16,5</b>	<b>88,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	200	66	1,4	4	6,2	0,6
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Помидоры свежие (доп. гарнir)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>749</b>	<b>26,2</b>	<b>23</b>	<b>109,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	19,0	1,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>397</b>	<b>5,4</b>	<b>5,7</b>	<b>81,1</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 08.09.25

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	15	98,0	0,20	9,30	3,30	0,30
Бифштекс домашний	90	217,0	8,10	13,40	15,90	1,60
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	3,30
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	55	152,0	4,30	1,10	31,0	3,10
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>700,0</b>	<b>19,30</b>	<b>29,6</b>	<b>88,7</b>	<b>8,80</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	83,0	1,70	5,00	7,8	0,80
Гуляш из говядины	100	146,0	10,60	10,50	2,4	0,20
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,50	7,30	36,6	3,70
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,0	2,80
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,40	0,30	9,7	0,90
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>688,4</b>	<b>24,0</b>	<b>23,4</b>	<b>95,8</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272,0	4,80	5,20	51,3	5,10
Компот из апельсинов	220	69,0	0,20	0,10	17,0	1,70
Яблоко	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,8	1,10
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>390,0</b>	<b>5,4</b>	<b>5,7</b>	<b>79,1</b>	<b>7,9</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.