

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.25



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
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/20	353	14,1	9,3	53,3	5,3
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>580</b>	<b>17,1</b>	<b>17,8</b>	<b>88,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/платный)</b>						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
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
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>715</b>	<b>25,1</b>	<b>28,3</b>	<b>107,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/платный)</b>						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>351</b>	<b>4,7</b>	<b>11,6</b>	<b>57,5</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 08.12.25

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>						
<b>Масло сливочное</b>	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
<b>Котлета куриная</b>	90	156,0	14,60	7,90	5,20	0,50
<b>Картофель отварной</b>	180	168,0	3,50	5,70	18,40	1,80
<b>Чай с сахаром</b>	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
<b>Батон витаминный с микронутриентами</b>	24	67,2	1,90	0,50	13,7	1,10
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>478,2</b>	<b>20,30</b>	<b>21,5</b>	<b>42,4</b>	<b>3,90</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Суп из овощей с зеленью</b>	250	90,0	1,70	5,00	9,5	0,90
<b>Гуляш из говядины</b>	100	146,0	10,60	10,50	2,4	0,20
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>	150	246,0	8,50	7,30	36,6	3,70
<b>Компот из кураги</b>	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
<b>Хлеб полезный с микронутриентами</b>	26	55,0	1,90	0,30	11,2	1,10
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>623,0</b>	<b>23,8</b>	<b>23,1</b>	<b>72,9</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Чай с сахаром</b>	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
<b>Слойка с фруктовой начинкой</b>	100	330,0	4,50	11,50	52,5	5,20
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>351,0</b>	<b>4,7</b>	<b>11,6</b>	<b>57,5</b>	<b>5,7</b>

Инженер-  
технолог

Горячкина  
Н.Н.

Калькулятор

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.