

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.09.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,2
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3,0	0,8	21,7	2,1
Стоимость рациона	96,63	640	18,5	24,7	86,2	8,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	131	2,2	5,8	17,4	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	81	2,4	0,6	16,5	1,7
Стоимость рациона	115,96	900	28,7	34,2	112,6	11,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Х а ч а п у р и	100	298	12,8	15	27,8	2,8
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,4
Стоимость рациона	44,70	402	13,5	15,3	52,4	5,2

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 10.09.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,10	10,90	0,20	0,00
Плов из филе индейки	200	378,0	10,70	17,10	45,20	4,50
Чай с лимоном	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124,0	1,70	6,20	15,70	1,60
Батон витаминизированный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,20	1,70
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		708,0	15,20	34,9	83,5	8,30
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью	250	124,0	2,10	5,10	17,3	1,70
Котлеты рыбные	100	246,0	15,30	12,50	18,4	1,80
Пюре картофельные	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	35	35,0	0,60	1,80	4,0	0,40
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	33	92,4	2,60	0,70	18,9	1,60
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		766,4	27,3	26,7	97,1	9,1
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Хачапури	100	298,0	12,80	15,00	27,8	2,80
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,6	2,50
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		402,0	13,5	15,3	52,4	5,3

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.