

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.11.25

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>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,2
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>581</b>	<b>18,2</b>	<b>24,5</b>	<b>72,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
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)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
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	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>860</b>	<b>27,8</b>	<b>33</b>	<b>106,2</b>	<b>10,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1 шт	357	8,0	7	64,0	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</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 12.11.25

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>						
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>		<b>708,0</b>	<b>15,20</b>	<b>34,9</b>	<b>83,5</b>	<b>8,30</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с 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
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	44	123,2	3,50	0,90	25,1	2,10
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>762,2</b>	<b>27,6</b>	<b>25,1</b>	<b>99,3</b>	<b>9,2</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
Плюшка домашняя	100	357,0	8,00	7,00	64,0	6,40
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>406,0</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76,0</b>	<b>7,6</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.