

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоймость рациона	96,63	643	28,4	28,4	68,4	6,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнir)	60	59	0,9	3	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Вафли 1/18	1шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	4,6	13,2	1,3
Стоймость рациона	115,96	638	25,2	22,9	83,9	8,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	18,7	1,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоймость рациона	44,70	397	5,4	5,7	80,8	8

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 15.10.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Котлета куриная	100	229,0	20,20	9,00	16,80	1,70
Вермишель отварная	150	178,0	5,40	4,90	27,90	2,70
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Яблоко	1шт	49,0	0,40	0,40	10,80	1,10
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		613,0	28,30	22,2	74,9	7,20
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,50	0,80	13,7	1,40
Жаркое по-домашнему	200	239,0	12,40	12,70	18,7	1,90
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Хлеб полезный с микронутриентами	19	40,9	1,30	0,20	8,6	0,90
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		400,9	23,4	13,8	46,0	4,7
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272,0	4,80	5,20	51,3	5,10
Яблоко	1 шт	47,0	0,40	0,40	10,4	1,00
Компот из апельсинов	220	75,9	0,20	0,10	18,7	1,80
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		394,9	5,4	5,7	80,4	7,9

Инженер-
технолог

Калькулятор

Горячкина
Н.Н.

косолапова.В.Ф