

136

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.09.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр аорционно	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба" с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Й о г у р т 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	80	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	470	13,3	21,7	53,4	5,3
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	205	84	1,7	4,7	8,7	0,8
Фишболы в сырном соусе	100/50	173	15,6	8,1	9,3	0,9
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	559	25,1	20	69,6	6,9

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 16.09.25

Согласовано
Директор школы №



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	0,01
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	80	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	470	13,3	21,7	53,4	5,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	205	84	1,7	4,7	8,7	0,8
Фишболы в сырном соусе	100/50	173	15,6	8,1	9,3	0,9
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	559	25,1	20	69,6	6,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток "Снежок"	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
Стоимость рациона	44,70	427	13,4	11,1	68,1	6,8

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 16.09.25

Согласовано
Директор школы №2



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	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Индейка с булгуром	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,00
Помидора (доп.гарнир)	25	5,0	0,30	0,10	1,00	0,10
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124,0	1,70	6,20	15,70	1,60
Батон витаминизированный с микронутриентами	37	103,6	3,00	0,70	21,10	1,80
Стоимость рациона: 96,63		669,6	18,10	29,9	82,7	7,00
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ из свежей капусты и картофелем, сметаной, зеленью	255	106,0	1,80	5,60	12,0	1,20
Фишболы в сырном соусе	100/50	173,0	15,60	8,10	9,3	0,90
Рис отварной	150	185,0	3,70	6,30	28,5	2,80
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	19	53,2	1,50	0,40	10,9	1,00
Стоимость рациона: 115,96		566,2	22,8	20,5	72,7	7,1
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Сдоба обыкновенная	100	266,0	7,70	6,00	45,4	4,50
Кисломолочный напиток "Снежок"	207	156,0	5,60	5,00	22,0	2,20
Стоимость рациона: 44,70		422,0	13,3	11,0	67,4	6,7

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.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	13,81	15	53	3,5	4,4	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	13,27	255	106	1,8	5,6	12,0	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная "Дружба " с маслом	17,32	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Индейка с булгуром	58,26	200	350	12,8	15,5	39,8	3,9
Фишболы в сырном соусе	71,81	100/50	173	15,6	8,1	9,3	0,9
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	25,37	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Рис отварной	16,39	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,42	25	5	0,3	0,1	1	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Компот из ягод	15,18	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р

Малышева Г.А.

С.А.А.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.