

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.25

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>						
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	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>470</b>	<b>13,3</b>	<b>21,7</b>	<b>53,4</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	75	75	1,2	3,9	9	0,9
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Бафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	49	145	3,9	1	28	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>705</b>	<b>19,7</b>	<b>23,2</b>	<b>117,2</b>	<b>11,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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 16.12.25

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>						
Котлета рубленая из куриного филе	100	229,0	20,20	9,00	16,80	1,70
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	3,30
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Яблоко	1 шт	62,0	0,50	0,50	13,70	1,40
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,10	0,80	22,20	1,90
<b>Стоимость рациона: 96,63</b>		<b>633,2</b>	<b>30,50</b>	<b>16,1</b>	<b>91,2</b>	<b>8,80</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,30	3,00	11,7	1,10
Жаркое по-домашнему	200	239,0	12,40	12,70	18,7	1,80
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Хлеб полезный с микронутриентами	39	83,9	2,70	0,40	17,6	1,50
<b>Стоимость рациона: 115,96</b>		<b>439,9</b>	<b>17,6</b>	<b>16,2</b>	<b>53,0</b>	<b>4,9</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Нижегородская сдоба с маком глазированная	100	400,0	8,00	9,00	73,0	7,30
<b>Стоимость рациона: 44,70</b>		<b>486,0</b>	<b>9,1</b>	<b>9,0</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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.