

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.10.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9	0,4	0,1	1,5	0,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>544</b>	<b>23</b>	<b>20,1</b>	<b>66</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,5
Запеканка картофельная с мясом	150	189	11	9,2	15,8	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
П е ч е н ь е 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
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	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>645</b>	<b>24,1</b>	<b>21,9</b>	<b>88</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140	2,0	6,4	19	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>339</b>	<b>7,6</b>	<b>13,6</b>	<b>46,9</b>	<b>4,7</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 17.10.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	0,9	28	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>694</b>	<b>27,3</b>	<b>30</b>	<b>78,2</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	255	112	6,8	6,2	7	0,7
Запеканка картофельная с мясом	200	252	14,6	12,2	21	2,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,7	0,4	12,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>500</b>	<b>25,1</b>	<b>19,2</b>	<b>56,3</b>	<b>5,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140	2	6,4	19	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>339</b>	<b>7,6</b>	<b>13,6</b>	<b>46,9</b>	<b>4,7</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.