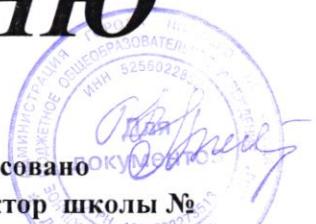


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.12.25

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>							
Оладьи-сэндвичи с варёной сгущёнкой	180	594	9,9	18,9	94,5	9,5	
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5	
Яблоко	1 шт	60	0,5	0,5	13,3	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>675</b>	<b>10,6</b>	<b>19,5</b>	<b>112,8</b>	<b>11,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/платный )</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8	
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. гарнir)	60	59	0,9	3	6,8	0,7	
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2	
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,6	19,4	1,9	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>768</b>	<b>26,9</b>	<b>28,4</b>	<b>101</b>	<b>10,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>							
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6	
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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 17.12.25**

**Согласовано  
Директор школы №**



<b>Наименование блюда</b>	<b>Выход (г)</b>	<b>Калорийность, Ккал</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Примерное количество хлебных единиц*</b>
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Масло сливочное</b>	15	99,0	0,10	10,90	0,10	0,00
<b>Индейка с булгуром</b>	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,90
<b>Чай с лимоном</b>	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
<b>Кекс для детского питания 1/28</b>	1шт	124,0	1,70	6,20	15,70	1,50
<b>Батон витаминный с микронутриентами</b>	29	81,0	2,30	0,60	16,60	1,70
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>677,0</b>	<b>17,20</b>	<b>33,3</b>	<b>77,4</b>	<b>7,60</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Борщ из свежей капусты и картофелем, зеленью</b>	250	91,0	1,70	4,90	9,9	1,00
<b>Котлета рыбная</b>	100	246,0	15,30	12,50	18,4	1,80
<b>Пюре картофельное</b>	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
<b>Компот из ягод</b>	200	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
<b>Хлеб полезный с микронутриентами</b>	25	53,0	1,80	0,30	10,8	1,10
<b>Батон витаминный с микронутриентами</b>	29	81,2	2,30	0,60	16,5	1,40
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>650,2</b>	<b>25,1</b>	<b>24,7</b>	<b>82,1</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
<b>Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной</b>	100	270,0	6,50	6,50	86,0	8,60
<b>Чай с сахаром</b>	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>291,0</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91,0</b>	<b>9,1</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.