

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.09.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1 шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	614	21,4	25,9	73,2	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/200	137	6,5	4,9	16,9	1,6
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	56	157	4,5	1,1	32	3,2
Стоимость рациона	115,96	849	33,2	20,8	130,0	13

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 18.09.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бутерброд горячий с сыром	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1 шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	614	21,4	25,9	73,2	7,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/200	137	6,5	4,9	16,9	1,6
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	56	157	4,5	1,1	32	3,2
Стоимость рациона	115,96	849	33,2	20,8	130,0	13
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	100	277	12,1	13,3	27,1	2,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	298	12,3	13,4	32,1	3,2

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 18.09.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,50
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	4,40
Какао с молоком	200	124,0	3,60	3,00	20,80	2,00
Батон витаминизированный с микронутриентами	49	137,2	3,90	1,00	28,50	2,40
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		821,2	31,50	29,4	108,4	10,30
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	162,0	7,00	5,50	21,0	2,10
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156,0	16,30	7,80	3,0	0,30
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,7	3,40
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,0	2,80
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	35	98,0	2,80	0,70	20,0	1,70
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		801,8	32,3	21,8	117,0	11,2
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	100	277,0	12,10	13,30	27,1	2,70
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		298,0	12,3	13,4	32,1	3,2

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.

Меню учителя на 18 СЕНТЯБРЯ 25 г

Согласовано Для
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Бутерброд горячий с сыром	36,57	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с вермишелью с мясными фрикадельками, зеленью	28,09	20/250	162	7,0	5,5	21,0	2,1
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная пшённая с маслом	16,22	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Тефтели мясные в соусе томатном	60,14	100/50	264	13,8	16,6	15,0	1,5
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	52,76	100	156	16,3	7,8	3,0	0,3
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	16,39	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,21	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
<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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Какао с молоком	14,38	200	124	3,6	3,0	20,8	2,1
<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.

] 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.