

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.12.25



Согласовано
Для документов
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,1
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	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63		620	20,9	24,4	79
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Суп Минestrone	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	0,9	27,5	2,7
Стоимость рациона	115,96		769	27,5	18,8	122
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба "Майская" 1/100	1шт	340	7,0	5,5	67	6,7
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Стоимость рациона	44,70		398	7,2	5,7	80,9
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 18.12.25

Согласовано для
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	266,0	13,70	16,60	15,40	1,50
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	4,40
Горошек зелёный консервированный (доп. гарнir)	20	8,0	0,60	0,04	1,30	0,10
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	2,20
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,80	0,40	12,50	1,00
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		721,6	26,30	25,8	95,7	9,20
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп Минестроне	250	113,0	3,00	5,20	13,5	1,30
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140,0	13,60	8,00	3,3	0,30
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,0	2,80
Хлеб полезный с микронутриентами	25	168,0	5,10	1,10	34,3	3,40
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,80	0,70	20,0	1,70
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		843,0	31,0	20,7	132,6	12,8
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Сдоба Майская	100	340,0	7,00	5,50	67,0	3,70
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,9	1,40
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		398,0	7,2	5,7	80,9	5,1

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.