

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.12.25



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>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>620</b>	<b>20,9</b>	<b>24,4</b>	<b>79</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп Минестроне	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
Я б л о к о	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>769</b>	<b>27,5</b>	<b>18,8</b>	<b>122</b>	<b>12</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>398</b>	<b>7,2</b>	<b>5,7</b>	<b>80,9</b>	<b>8,1</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 18.12.25

Согласовано Для  
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>						
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.гарнир)	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
<b>Стоимость рациона: 96,63</b>		<b>721,6</b>	<b>26,30</b>	<b>25,8</b>	<b>95,7</b>	<b>9,20</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона: 115,96</b>		<b>843,0</b>	<b>31,0</b>	<b>20,7</b>	<b>132,6</b>	<b>12,8</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона: 44,70</b>		<b>398,0</b>	<b>7,2</b>	<b>5,7</b>	<b>80,9</b>	<b>5,1</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.