

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 20.01.26



Для  
документов  
**Согласовано**  
Директор школы №  
Год

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Йогурт 1/100	1шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>484</b>	<b>11,2</b>	<b>19,6</b>	<b>65,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Булъён с куриным филе , гренками, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
<b>Яблоко</b>	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>721</b>	<b>32,8</b>	<b>18,3</b>	<b>105,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Чадение сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	,0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Klar

## Калькулятор

Малышева Г.А.

*Suresh*

\* - 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 20.01.2026**



Согласовано Для  
Документов  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	168/20	469,0	11,50	26,40	46,30	4,60
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55,0	0,00	0,00	13,80	1,40
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Яблоко	1 шт	58,5	0,50	0,50	12,80	1,10
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>603,5</b>	<b>12,20</b>	<b>27,0</b>	<b>77,9</b>	<b>7,60</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,50	0,80	13,7	1,40
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,1	1,00
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Компот из апельсинов	200	69,0	0,20	0,10	17,0	1,70
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,00	0,80	21,7	1,80
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>739,2</b>	<b>34,8</b>	<b>19,0</b>	<b>107,3</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой"	100	276,0	7,30	5,20	50,1	5,00
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>297,0</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</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.