

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.10.25

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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>643</b>	<b>28,4</b>	<b>28,4</b>	<b>68,4</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
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. гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,9
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Печенье 1/20	1 шт	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	32	89	2,6	0,6	18,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>799</b>	<b>27,4</b>	<b>27,5</b>	<b>108,1</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
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	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>298</b>	<b>12,3</b>	<b>13,4</b>	<b>32,1</b>	<b>3,2</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 22.10.25

Согласовано  
Директор школы №

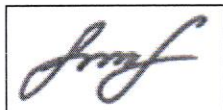
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140,0	13,60	8,00	3,30	0,30
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	3,40
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,00	1,00	12,00	1,20
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<b>Стоимость рациона: 96,63</b>		<b>582,0</b>	<b>22,30</b>	<b>24,4</b>	<b>68,4</b>	<b>6,60</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,30	3,00	11,7	1,20
Котлета рыбная	100	246,0	15,30	12,50	18,4	1,80
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,50
Компот из апельсинов	200	69,0	0,20	0,10	17,0	1,70
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,9	1,80	0,30	11,7	1,10
Батон витаминизированный с микронутриентами	27	75,6	2,20	0,50	15,4	1,50
<b>Стоимость рациона: 115,96</b>		<b>672,5</b>	<b>25,6</b>	<b>22,7</b>	<b>88,7</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	100	277,0	12,10	13,30	27,1	2,70
<b>Стоимость рациона: 44,70</b>		<b>298,0</b>	<b>12,3</b>	<b>13,4</b>	<b>32,1</b>	<b>3,2</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.