

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.09.25



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
Жаркое из индейки	150	194	7,2	12,1	14	1,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнir)	20	65	2	1	12	1,2
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	110	3,1	0,8	22,6	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>545</b>	<b>12,8</b>	<b>23,3</b>	<b>70,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ "Краснодарский " со сметаной, зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнir)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	70	2	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>757</b>	<b>26,9</b>	<b>28,7</b>	<b>98,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Хачапури	100	298	12,8	15	27,8	2,8
Напиток из шиповника	213	89	0,7	0,3	20,9	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>387</b>	<b>13,5</b>	<b>15,3</b>	<b>48,7</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 23.09.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Сыр порционно	15	53,0	3,50	4,40	0,00	0,00
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,50	16,20	18,20	1,80
Чай с лимоном	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
Батон витаминизированный с микронутриентами	37	103,6	3,00	0,70	21,10	1,80
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>501,6</b>	<b>16,40</b>	<b>28,7</b>	<b>44,6</b>	<b>4,10</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Борщ Краснодарский со сметаной, зеленью	255	105,0	1,80	6,50	9,6	1,00
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
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5,0	0,30	0,10	1,0	0,10
Сок фруктовый	200	41,0	0,20	0,10	10,1	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,3	1,20
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>684,8</b>	<b>26,4</b>	<b>24,5</b>	<b>89,9</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Хачапури	100	298,0	12,80	15,00	27,8	2,80
Напиток из шиповника	213	89,0	0,70	0,30	20,9	2,00
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>387,0</b>	<b>13,5</b>	<b>15,3</b>	<b>48,7</b>	<b>4,8</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.