

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.10.25



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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	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	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>470</b>	<b>13</b>	<b>21,3</b>	<b>56,6</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп Минестроне	200	94	2,6	4,2	11,5	1,2
Фишболы в сырном соусе	100/50	173	15,6	8,1	9,3	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,6	10,4	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>631</b>	<b>26,8</b>	<b>18,2</b>	<b>83,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Маковый рулетик посыпной	100	301	8,6	10,8	42,3	4,2
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>434</b>	<b>9,7</b>	<b>11,5</b>	<b>72,7</b>	<b>7,2</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 23.10.25

Для  
Согласования  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</i>						
Блины "Домашние " со сгущённым молоком	168/30	502,0	12,20	27,20	51,90	5,10
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55,0	0,00	0,00	13,80	1,40
Яблоко	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,80	1,10
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<i>627,0</i>	<i>12,80</i>	<i>27,7</i>	<i>81,5</i>	<i>8,10</i>
<i>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</i>						
Суп Минестроне	200	94,0	2,60	4,20	11,5	1,10
Фишболы в сырном соусе	100/50	127,0	15,60	8,10	9,3	0,90
Рожки отварные	150	178,0	5,40	4,90	27,9	2,80
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,5	2,10	0,30	13,5	1,10
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<i>549,5</i>	<i>26,8</i>	<i>17,5</i>	<i>75,4</i>	<i>7,2</i>
<i>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</i>						
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,60	10,80	42,3	4,20
Напиток из шиповника	200	84,0	0,70	0,30	19,6	1,90
Яблоко	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,8	1,10
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<i>434,0</i>	<i>9,7</i>	<i>11,5</i>	<i>72,7</i>	<i>7,2</i>

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.