

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.10.25

Согласовано  
Директор школы №



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>						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>597</b>	<b>21,7</b>	<b>19,5</b>	<b>82,9</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	1,4
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Горошек зелёный консервированный ( доп.гарнир)	60	25	1,9	0,1	3,9	0,3
Вафли 1/18	1 шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
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	50	140	4	1	28,6	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>750</b>	<b>26,3</b>	<b>23,2</b>	<b>108,6</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Пирожок печёный сдобный с картофелем, луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140	2,0	6,4	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>339</b>	<b>7,6</b>	<b>13,6</b>	<b>46,9</b>	<b>4,7</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 24.10.25

Согласовано  
Директор школы № 10253027393



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>						
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	1,00
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,40
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,80
Батон витаминизированный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,1	1,40
<b>Стоимость рациона: 96,63</b>		<b>524,0</b>	<b>20,00</b>	<b>18,2</b>	<b>69,7</b>	<b>6,60</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124,0	2,10	5,10	17,3	1,70
Макаронник с мясом	200	399,0	21,00	17,60	39,3	3,90
Компот из апельсинов	200	69,0	0,20	0,10	17,0	1,70
Яблоко	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,8	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,9	1,80	0,30	11,7	1,00
Батон витаминизированный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,5	1,40
<b>Стоимость рациона: 115,96</b>		<b>778,1</b>	<b>27,8</b>	<b>24,1</b>	<b>112,6</b>	<b>10,7</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с картофелем , луком	100	199,0	5,60	7,20	27,9	2,80
Напиток овсяный 1/200	1 шт	140,0	2,00	6,40	19,00	1,50
<b>Стоимость рациона: 44,70</b>		<b>339,0</b>	<b>7,6</b>	<b>13,6</b>	<b>46,9</b>	<b>4,3</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.