

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.25

Согласовано  
Директор школы № 4



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
Сыр порционнно	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	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	70	2	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>836</b>	<b>37,8</b>	<b>27,1</b>	<b>102,6</b>	<b>10,2</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 25.09.25

Согласовано Для  
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>						
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>		<b>627,0</b>	<b>12,80</b>	<b>27,7</b>	<b>81,5</b>	<b>8,10</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп Минестроне	250	113,0	3,00	5,20	13,5	1,30
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,4	1,20
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	55	154,0	4,40	1,10	31,4	3,10
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>914,8</b>	<b>40,8</b>	<b>29,0</b>	<b>115,3</b>	<b>11,1</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,60	10,80	42,3	4,20
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,6	2,50
Яблоко	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,8	1,10
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>454,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,5</b>	<b>77,7</b>	<b>7,8</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.