

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.11.25

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	150/20	369	31,7	12,6	32,2	3,2
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>585</b>	<b>34,4</b>	<b>21</b>	<b>64,7</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)	60	59	0,9	3	6,8	0,7
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Печенье 1/20	1шт	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	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>777</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>103,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64,0	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</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 26.11.25

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	15	99,0	0,10	10,90	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
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,20	0,80	22,80	1,90
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>592,0</b>	<b>21,50</b>	<b>27,3</b>	<b>64,9</b>	<b>6,10</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
Напиток из шиповника	200	84,0	0,70	0,30	19,6	2,00
Хлеб полезный с микронутриентами	36	76,0	2,60	0,40	15,6	1,50
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>632,0</b>	<b>24,7</b>	<b>22,5</b>	<b>79,8</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
Плюшка домашняя	100	64,0	8,00	7,00	64,0	6,40
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>113,0</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76,0</b>	<b>7,6</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.