

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.11.25

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>						
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
Я б л о к о	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>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>786</b>	<b>32,4</b>	<b>28,7</b>	<b>100,7</b>	<b>10,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Нижегородская сдоба с маком глазированная	100	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9,0</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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 06.11.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,10	12,00	19,30	1,90
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93,0	2,60	1,80	16,60	1,70
Вафли 1/20	1 шт	104,0	1,40	5,80	29,00	2,90
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,70	0,70	19,4	1,60
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<b>518,2</b>	<b>16,80</b>	<b>20,3</b>	<b>84,3</b>	<b>8,10</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120,0	7,70	7,00	7,2	0,70
Печень по-строгановски	100	179,0	13,70	10,50	7,5	0,70
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124,0	1,70	6,20	15,7	1,60
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,9	1,80	0,30	11,7	1,00
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<b>711,9</b>	<b>31,6</b>	<b>29,8</b>	<b>80,6</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Сдоба "Нижегородская" с маком	100	400,0	8,00	9,00	73,0	7,30
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<b>711,9</b>	<b>31,6</b>	<b>29,8</b>	<b>80,6</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.