

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.04.25

Согласовано

Директор школы № 11



Наименование блюда

Выход (г)

Калорий-
ность, Ккал

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Примерное
количество
хлебных
единиц*

Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)

Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,0	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	91,33	557,0	16,9	24,7	66,1	6,6

Обед 1-4 класс (льготный/ платный)

Борщ "Сибирский "с говядиной тушеной, сметаной,зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп.гаринир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,7
Стоимость рациона	109,60	742,0	28,1	25,6	100,2	10,0

Полдник 1-4 класс (льготный / платный)

Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	454,0	9,7	11,5	77,7	7,8

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н Н

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 17.04.25

Согласовано
Директор школы №

Буркина

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционн	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,0	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	91,33	557,0	16,9	24,7	66,1	6,6
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп.гаринир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,7
Стоимость рациона	109,60	742,0	28,1	25,6	100,2	10,0

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

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 17.04.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	91,33	603,0	23,0	23,0	76,0	7,6
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский "с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	756,0	28,0	26,6	101,3	10,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	454,0	9,7	11,5	77,7	7,8

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.