

18

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.09.25

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Запеканка из творога со сгущённым молоком | 150/30 | 437 | 25,7 | 20,1 | 38,2 | 3,8 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Яблоко | 1 шт | 49 | 0,4 | 0,4 | 10,8 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 26 | 70 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 643 | 28,4 | 28,4 | 68,4 | 6,8 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гренками, зеленью | 25/15/200 | 102 | 9,5 | 0,8 | 14 | 1,4 |
| Жаркое по-домашнему | 150 | 182 | 9,3 | 9,7 | 14 | 1,4 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 60 | 59 | 0,9 | 3 | 6,8 | 0,6 |
| Компот из кураги | 200 | 86 | 1,1 | 0 | 13,2 | 1,3 |
| Печенье 1/20 | 1 шт | 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 | 48 | 134 | 3,8 | 0,9 | 27,4 | 2,7 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 702 | 27,9 | 17,5 | 99,8 | 9,9 |

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 17.09.25

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Запеканка из творога со сгущённым молоком | 150/30 | 437 | 25,7 | 20,1 | 38,2 | 3,8 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Я б л о к о | 1 шт | 49 | 0,4 | 0,4 | 10,8 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 26 | 70 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 643 | 28,4 | 28,4 | 68,4 | 6,8 |
| Обед 1-4 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гренками, зеленью | 25/15/200 | 102 | 9,5 | 0,8 | 14 | 1,4 |
| Жаркое по-домашнему | 150 | 182 | 9,3 | 9,7 | 14 | 1,4 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 60 | 59 | 0,9 | 3 | 6,8 | 0,6 |
| Компот из кураги | 200 | 86 | 1,1 | 0 | 13,2 | 1,3 |
| П е ч е н ь е 1/20 | 1 шт | 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 | 48 | 134 | 3,8 | 0,9 | 27,4 | 2,7 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 702 | 27,9 | 17,5 | 99,8 | 9,9 |
| Полдник 1-4 класс (льготный / платный) | | | | | | |
| Пирожок печёный сдобный с курицей, капустой | 100 | 213 | 11,7 | 7,5 | 24,8 | 2,5 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5,0 | 0,5 |
| Я б л о к о | 1 шт | 47 | 0,4 | 0,4 | 10,4 | 1 |
| Стоимость рациона | 44,70 | 281 | 12,3 | 8,0 | 40,2 | 4 |

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 17.09.25



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99 | 0,1 | 10,9 | 0,1 | 0 |
| Котлета куриная | 100 | 229 | 20,2 | 9 | 16,8 | 1,7 |
| Вермишель отварная | 180 | 212 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 3,4 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Я б л о к о | 1 шт | 49 | 0,4 | 0,4 | 10,8 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 27 | 76 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 686 | 29,6 | 26,6 | 81,6 | 8,2 |
| Обед 5-11 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гренками, зеленью | 25/15/250 | 100 | 9,5 | 0,8 | 13,7 | 1,4 |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 239 | 12,4 | 12,7 | 18,7 | 1,9 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 20 | 42 | 1,4 | 0,2 | 8,6 | 0,8 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 402 | 23,5 | 13,8 | 46,0 | 4,6 |
| Полдник 5-11 класс (льготный / платный) | | | | | | |
| Пирожок печёный сдобный с курицей, капустой | 100 | 213 | 11,7 | 7,5 | 24,8 | 2,5 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5,0 | 0,5 |
| Я б л о к о | 1 шт | 47 | 0,4 | 0,4 | 10,4 | 1 |
| Стоимость рациона | 44,70 | 281 | 12,3 | 8,0 | 40,2 | 4 |

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.