

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.09.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Блины " Домашние" со сгущённым молоком	168/30	502	12,2	27,2	51,9	5,2
Чай с лимоном	200/10	43	0,3	0,1	5,2	0,5
Г р у ш а	1 шт	85	0,7	0,5	18,5	1,8
Стоимость рациона	96,63	630	13,2	27,8	75,6	7,5
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	115,96	766	25,1	24,3	104,5	10,5

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 30.09.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Блины " Домашние" со сгущённым молоком	168/30	502	12,2	27,2	51,9	5,2
Чай с лимоном	200/10	43	0,3	0,1	5,2	0,5
Г р у ш а	1 шт	85	0,7	0,5	18,5	1,8
Стоимость рациона	96,63	630	13,2	27,8	75,6	7,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	115,96	766	25,1	24,3	104,5	10,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Маковый рулетик посыпной	95	286	8,2	10,3	40,2	4
Компот из апельсинов	204	70	0,2	0,1	17,3	1,7
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	405	8,8	10,8	68,3	6,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.09.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	0,2	0,02
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	2,9	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	96,63	452	13,4	23,7	45,9	4,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	164	4,3	5,8	23,7	2,4
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
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	17	48	1,3	0,3	9,7	0,9
Стоимость рациона	115,96	683	23,6	24,5	84,8	8,4
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Маковый рулетик посыпной	95	286	8,2	10,3	40,2	4
Компот из апельсинов	204	70	0,2	0,1	17,3	1,7
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	405	8,8	10,8	68,3	6,8

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.