

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.10.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда

Выход (г)

Калорий-
ность, Ккал

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Примерное
количество
хлебных
единиц*

Завтрак 1-4 класс

Бутерброд горячий с сыром

Каша молочная пшённая с маслом

Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100

Какао с молоком

Батон витаминный с микронутриентами

Стоимость рациона

96,63

614

21,4

25,9

73,2

7,3

Обед 1-4 класс

Суп картофельный с вермишелью, мясными
фрикадельками, зеленью

Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе

Рис отварной

Кисель плодово-ягодный витаминизированный

Яблоко

Хлеб полезный с микронутриентами

Батон витаминный с микронутриентами

Стоимость рациона

115,96

751

30,4

20,1

110,0

11

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 16.10.25

Согласовано

Директор школы № 18

Буренко

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бутерброд горячий с сыром						
Каша молочная пшённая с маслом	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Какао с молоком	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	200	124	3,6	3	20,8	2
Стоимость рациона	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
		614	21,4	25,9	73,2	7,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/200	137	6,5	4,9	16,9	1,6
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
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	21	59	1,7	0,4	12	1,2
Стоимость рациона		751	30,4	20,1	110,0	11
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	100	277	12,1	13,3	27,1	2,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона		298	12,3	13,4	32,1	3,2

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

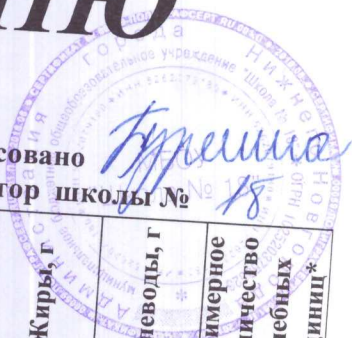
Малышева Г.А.

- 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 16.10.25

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	13,8	16,6	15	1,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	1,1	28	2,8
Стоимость рациона	96,63	821	31,5	29,5	107,9	10,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	162	7	5,5	21	2,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	15	42	1,2	0,3	8,6	0,8
Стоимость рациона	115,96	710	30	20,2	99,9	10
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	100	277	12,1	13,3	27,1	2,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	298	12,3	13,4	32,1	3,2

Инженер-технолог

Орячкина 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.