

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.11.25

Согласовано
Директор школы № 16



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20	2
Стоимость рациона	96,63	505	21,7	24,3	48,3	4,8
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	0,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,1	19,6	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	84	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	96	2,6	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона	115,96	705	22,4	20,2	93	8,8

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 21.11.25

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20	2
Стоимость рациона	96,63	505	21,7	24,3	48,3	4,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	84	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	96	2,6	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона	115,96	705	28,4	20,4	93	9,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона	44,70	406	8,2	7,1	76	7,6

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 21.11.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1	27,4	2,7
Стоимость рациона	96,63	544	24,4	24,5	56,5	5,7
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	42	89	3	0,5	18,1	1,8
Стоимость рациона	115,96	608	30,6	24,1	68,2	6,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона	44,70	406	8,2	7,1	76	7,6

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.