

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	96,63	494	21	19,1	59,1	5,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	30	98	3,1	1,5	18	1,8
Бафли 1/20	1 шт	104	1,4	5,8	29	2,9
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
Стоимость рациона	115,96	830	29,9	25,8	136,6	13,7

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 28.11.25

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)						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	96,63	494	21	19,1	59,1	5,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98	3,1	1,5	18	1,8
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
М а н д а р и н	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
Стоимость рациона	115,96	830	29,9	25,8	136,6	13,7
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба "Аппетитная" с начинкой фруктовой 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	291	6,7	6,6	91	9,1

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 28.11.25

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)						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	96,63	510	21,5	21	58,4	5,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
Стоимость рациона	115,96	696	29,1	23,8	91,5	9,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба "Аппетитная" с начинкой фруктовой 1/ 100	100	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	291	6,7	6,6	91	9,1

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.