

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.26

Согласовано  
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр плавленый 1/17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,1	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	1	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>462</b>	<b>17,4</b>	<b>15</b>	<b>64,5</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Макаронник с мясом тушёным	150	410	20,2	20,1	37	3,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>892</b>	<b>30,7</b>	<b>33</b>	<b>135,4</b>	<b>13,5</b>

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 24.02.26

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Сыр плавленый 1/17,5	1штг	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Творог для детского питания 1/100	1штг	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,1	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	1	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>462</b>	<b>17,4</b>	<b>15</b>	<b>64,5</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Макаронник с мясом тушёным	150	410	20,2	20,1	37	3,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Вафли 1/20	1штг	104	1,4	5,8	29	2,9
М а н д а р и н	1штг	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>892</b>	<b>30,7</b>	<b>33</b>	<b>135,4</b>	<b>13,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1штг	400	8	9	73	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</b>

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 24.02.26

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	0,2	0,5	31,6	3,2
Творог для детского питания 1/100	1штг	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Вафли 1/20	1штг	104	1,4	5,8	29	2,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>541</b>	<b>11,6</b>	<b>11,1</b>	<b>91,9</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Кекс для детского питания 1/28	1штг	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	27,2	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>819</b>	<b>28,7</b>	<b>34</b>	<b>105,3</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Нижегородская сдоба с маком,глазирванная 1/100	1штг	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</b>

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.