

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.02.26

Согласовано
Директор школы № 18



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,01 |
| Запеканка из творога со сгущённым молоком | 150/35 | 455 | 26,1 | 20,6 | 41,4 | 4,1 |
| Я б л о к о | 1шт | 49 | 0,4 | 0,4 | 10,8 | 1,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 23 | 64 | 1,8 | 0,5 | 13,2 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 655 | 28,6 | 28,9 | 70,5 | 7 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп куриный с зеленью | 200 | 77 | 1,8 | 2,4 | 9,4 | 0,9 |
| Котлета рыбная | 100 | 246 | 15,3 | 12,5 | 18,4 | 1,8 |
| Пюре картофельное | 150 | 108 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,2 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 60 | 59 | 0,9 | 3 | 6,8 | 0,7 |
| Компот из апельсинов | 200 | 69 | 0,2 | 0,1 | 17 | 1,7 |
| Печенье 1/20 | 1шт | 86 | 1,5 | 2,8 | 13,6 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 20 | 56 | 1,6 | 0,4 | 11,4 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 754 | 26,2 | 26,7 | 99,5 | 9,9 |

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 25.02.26

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры | Углеводы | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,01 |
| Запеканка из творога со сгущённым молоком | 150/35 | 455 | 26,1 | 20,6 | 41,4 | 4,1 |
| Я б л о к о | 1шт | 49 | 0,4 | 0,4 | 10,8 | 1,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 23 | 64 | 1,8 | 0,5 | 13,2 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 655 | 28,6 | 28,9 | 70,5 | 7 |
| Обед 1-4 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Суп куриный с зеленью | 200 | 77 | 1,8 | 2,4 | 9,4 | 0,9 |
| Котлета рыбная | 100 | 246 | 15,3 | 12,5 | 18,4 | 1,8 |
| Пюре картофельное | 150 | 108 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,2 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 60 | 59 | 0,9 | 3 | 6,8 | 0,7 |
| Компот из апельсинов | 200 | 69 | 0,2 | 0,1 | 17 | 1,7 |
| Печенье 1/20 | 1шт | 86 | 1,5 | 2,8 | 13,6 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 20 | 56 | 1,6 | 0,4 | 11,4 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 754 | 26,2 | 26,7 | 99,5 | 9,9 |
| Полдник 1-4 класс (льготный / платный) | | | | | | |
| Плюшка домашняя 1/100 | 1шт | 357 | 8,0 | 7 | 64,0 | 6,4 |
| Компот из ягод | 200 | 49 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 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 25.02.26

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) | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99 | 0,1 | 10,9 | 0,1 | 0,01 |
| Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе | 100 | 140 | 13,6 | 8 | 3,3 | 0,3 |
| Рис отварной | 180 | 220 | 4,4 | 7,5 | 33,7 | 3,4 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Багон витаминный с микронутриентами | 35 | 98 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 2,0 |
| Стоимость рациона | | 578 | 21,1 | 27,2 | 62,1 | 6,2 |
| Обед 5-11 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Суп куриный с зеленью | 250 | 96 | 2,3 | 3 | 11,7 | 1,2 |
| Котлета рыбная | 100 | 246 | 15,3 | 12,5 | 18,4 | 1,8 |
| Пюре картофельное | 180 | 130 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,5 |
| Компот из апельсинов | 200 | 69 | 0,2 | 0,1 | 17 | 1,7 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 29 | 61 | 2,1 | 0,3 | 12,5 | 1,2 |
| Стоимость рациона | | 602 | 23,7 | 22,2 | 74,1 | 7,4 |
| 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 | | 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.