

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.26

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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,8
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 микроэлементами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>629</b>	<b>21,4</b>	<b>26,5</b>	<b>76,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп "Минестроне"	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
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 микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>707</b>	<b>25,3</b>	<b>21,3</b>	<b>103,4</b>	<b>10,4</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 27.02.26

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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,8
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	29	81	2,3	0,6	16,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>629</b>	<b>21,4</b>	<b>26,5</b>	<b>76,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп "Минестроне"	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
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	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>707</b>	<b>25,3</b>	<b>21,3</b>	<b>103,4</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба "Аппетитная" с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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 27.02.26

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приблизительное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	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	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>657</b>	<b>21,9</b>	<b>29,5</b>	<b>76</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп " Минестроне"	250	113	3	5,2	13,5	1,4
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
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	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>690</b>	<b>28,2</b>	<b>23,7</b>	<b>91,0</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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.