

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.03.26

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр плавленый 1/17,5	1штг	38	1,6	3,1	1,1	0,01
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1штг	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	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>514</b>	<b>13,2</b>	<b>16,8</b>	<b>77,6</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Краснодарский " со сметаной, зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
М а н д а р и н	1штг	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>748</b>	<b>28</b>	<b>23,3</b>	<b>106,5</b>	<b>10,7</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 24.03.26

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	0,01
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1штг	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	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>514</b>	<b>13,2</b>	<b>16,8</b>	<b>77,6</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
М а н д а р и н	1штг	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>748</b>	<b>28</b>	<b>23,3</b>	<b>106,5</b>	<b>10,7</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

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 24.03.26

Согласовано  
Директор школы № 8



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Чай с лимоном	200	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	32	90	2,6	0,6	18,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,63</b>	<b>15,2</b>	<b>27,9</b>	<b>82,4</b>	<b>8,11</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ " Краснодарский " со сметаной,зеленью	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>115,96</b>	<b>27,9</b>	<b>30,6</b>	<b>104,7</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком,гдазированная 1/100	1шт	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>9,1</b>	<b>9,0</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.

Меню учителя на 24 МАРТА 2022 г

Согласовано  
Директор школы № 8



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Сыр плавленый 17,5	21,95	1штг	38	1,6	3,1	1,1	0,01
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
<b>Первые блюда</b>							
Борщ " Краснодарский " со сметаной,зеленью	14,55	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
<b>Вторые блюда</b>							
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Плов из индейки	70,2	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Сок фруктовый	11,92	200	41	0,2	0,1	10,1	1
<b>Постные блюда</b>							
Борщ " Краснодарский "с зеленью	12,73	250	83	1,7	4,6	8,8	0,8
Котлета капустная	9,10	100	160	3,6	7,7	10,8	1,1
Вермишель отварная с маслом растительным	5,88	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Рис отварной	7,91	180	232	4,3	3,5	33,6	3,4
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

Р  
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.

60	3,6
29	6,9
12	4,3