

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.03.26

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	0,01
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 микроэлементами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>655</b>	<b>28,6</b>	<b>28,9</b>	<b>70,5</b>	<b>7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
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 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>797</b>	<b>27,3</b>	<b>27,5</b>	<b>107,5</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 25.03.26

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>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>655</b>	<b>28,6</b>	<b>28,9</b>	<b>70,5</b>	<b>7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
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)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
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	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>797</b>	<b>27,3</b>	<b>27,5</b>	<b>107,5</b>	<b>10,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64,0	6,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>427</b>	<b>8,6</b>	<b>7,5</b>	<b>79,8</b>	<b>8</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

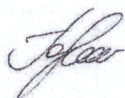
НА 25.03.26

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>						
Блины " Домашние " со сгущённым молоком	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Пюре фруктовое 1/125	1штг	55	0	0	13,8	1,4
Я б л о к о	1штг	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>604</b>	<b>10,7</b>	<b>25,2</b>	<b>83,8</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
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	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>672</b>	<b>25,6</b>	<b>22,8</b>	<b>88,4</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1штг	357	8,0	7	64	6,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1штг	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>427</b>	<b>8,6</b>	<b>7,5</b>	<b>79,8</b>	<b>8</b>

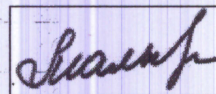
Инженер-технолог

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.