

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.09.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	643	28,4	28,4	68,4	6,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59	0,9	3	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
П е ч е н ь е 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	48	134	3,8	0,9	27,4	2,7
Стоимость рациона	115,96	702	27,9	17,5	99,8	9,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курицей, капустой	100	213	11,7	7,5	24,8	2,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Я б л о к о	1шт	47	0,4	0,4	10,4	1
Стоимость рациона	44,70	281	12,3	8,0	40,2	4

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 17.09.25

Согласовано
Директор школы №

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
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	643	28,4	28,4	68,4	6,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59	0,9	3	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
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	48	134	3,8	0,9	27,4	2,7
Стоимость рациона	115,96	702	27,9	17,5	99,8	9,9

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 17.09.25

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
Котлета куриная	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	96,63	686	29,6	26,6	81,6	8,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,8
Стоимость рациона	115,96	402	23,5	13,8	46,0	4,6
Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пирожок печёный сдобный с курицей, капустой	100	213	11,7	7,5	24,8	2,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Я б л о к о	1шт	47	0,4	0,4	10,4	1
Стоимость рациона	44,70	281	12,3	8,0	40,2	4

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.



Согласовано
Директор школы №

	Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
	Холодные блюда							
	Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0
	Первые блюда							
	Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	24,68	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
	Вторые блюда							
	Запеканка из творога со стужённым молоком	77,15	150/30	437	25,7	20,3	38,2	3,8
	Жаркое по-домашнему	88,17	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
	Котлетта куриная	46,67	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
	Гарниры							
	Вермишель отварная	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	13,54	60	59	0,9	3	6,8	0,6
	Напитки							
	Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
	Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
	Компот из кураги	8,57	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
	Хлеб							
	Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
	Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
	Инженер-технолог			Калькулятор				
	Горячкина Н.Н.			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.