

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.09.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	96,63	597	24,7	20,4	76,6	7,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Селянка домашняя со сметаной,зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,5
Запеканка картофельная с мясом	150	189	11	9,2	15,8	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
П е ч е н ь е 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
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	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96	662	24,6	22	91,5	9,1
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1шт	140	2,0	6,4	19	1,9
Стоимость рациона	44,70	339	7,6	13,6	46,9	4,7

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 19.09.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	0,9	28	2,8
Стоимость рациона	96,63	694	27,3	30	78,2	7,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	255	112	6,8	6,2	7	0,7
Запеканка картофельная с мясом	200	252	14,6	12,2	21	2,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	81	2,4	0,6	16,5	1,6
Стоимость рациона	115,96	519	25,8	19,4	60,3	6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1шт	140	2	6,4	19	1,9
Стоимость рациона	44,70	339	7,6	13,6	46,9	4,7

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 19 СЕНТЯБРЯ 25 г



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	13,2	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	39	255	112	6,8	6,2	7,0	0,7
Вторые блюда							
Котлета куриная	46,61	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Биточки " Школьные "	59,05	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Запеканка картофельная с мясом	67,78	200	252	14,6	12,2	21,0	2,1
Гарниры							
Рожки отварные	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарн)	15,75	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	13,01	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Напитки							
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	2,87	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Компот из ягод	15,18	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70,0	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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.09.25

Согласовано
Директор школы №
М.А. Мухомов

Калорийность, Ккал
Белки, г
Жиры, г
Углеводы, г
Примерное количество хлебных единиц*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	96,63	597	24,7	20,4	76,6	7,6
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,5
Запеканка картофельная с мясом	150	189	11	9,2	15,8	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
П е ч е н ь е 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
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	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96	662	24,6	22	91,5	9,1

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Малышева Г.А.

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.