

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.12.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Б-г	Жи-р, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Блины " Домашние" с вареньем	168/35	495	10,1	24,7	58,4	5,8
Чай с лимоном	200/11	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Пюре фруктовое 1/125	2 шт	110	0	0	27,6	2,8
Стоимость рациона	96,63	628	10,4	24,8	91,3	9,1
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	29,6	7,9	0,8
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
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	31	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,8	24,6	2,4
Стоимость рациона	115,96	843	29,1	58,5	108,4	10,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Компот из ягод	202	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона	44,70	297	3,6	12,5	43,4	4,3

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 30.12.25

Гор. № 325602232
 Для согласования
 документов
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Блины " Домашние" с вареньем	168/35	495	10,1	24,7	58,4	5,8
Чай с лимоном	200/11	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Пюре фруктовое 1/125	2 шт	110	0	0	27,6	2,8
Стоимость рациона	96,63	628	10,4	24,8	91,3	9,1
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	29,6	7,9	0,8
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
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	31	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,8	24,6	2,4
Стоимость рациона	115,96	843	29,1	58,5	108,4	10,8

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 30.12.25

Город Никольск
Муниципальное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 1
ИИН 235602008
Уч. № 001-01/00001-001
Согласовано
Для документов
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	0,2	0,02
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	47	132	3,8	0,9	26,9	2,7
Стоимость рациона 96,63		478	14,2	23,9	51,4	5,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	46	98	3,3	0,5	19,1	1,9
Стоимость рациона 115,96		767	27,5	33,2	89,0	8,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Компот из ягод	202	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона 44,70		297	3,6	12,5	43,4	4,3

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 30 ДЕКАБРЯ 25 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	11	250	91	1,7	4,9	9,9	1,0
Вторые блюда							
Блины " Домашние " с вареньем	57,37	168/35	495	10,1	24,7	58,4	5,8
Жаркое по-домашнему	71,42	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Макаронник с мясом тушёным	77,71	200	410	20,2	20,1	37,0	3,7
Гарниры							
Икра кабачковая (доп.гарнир)	6,64	30	23	0,4	1,4	2,3	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
Сок фруктовый	11,92	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Чай с лимоном	2,87	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Хлеб							
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.