

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.05.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 12-17 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
		585,0	12,2	17,8	93,6	9,4
Обед 12-17 лет						
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,1	2,1
		761,0	31,8	20,2	112,9	11,3
Полдник 12-17 лет						
Сок фруктовый	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
		284,0	12,2	9,4	38,0	3,8
Стоимость рациона	283,01	1630,0	56,2	47,4	244,5	24,5

Инженер-технолог
Горбачкина 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 26.05.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г	Пример- ное количес- тво
Завтрак 12-17 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		571,0	11,8	17,7	90,7	9,1
Обед 12-17 лет						
Суп с горохом , мясом, гренками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		727,0	30,9	20,0	106,1	10,6
Стоимость рациона	233,84	1298,0	42,7	37,7	196,8	19,7

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 26.05.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 7-11 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Г р у ш а	1 шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
		585,0	12,2	17,8	93,6	9,4
Обед 7-11 лет						
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,8
		763,0	31,8	19,7	114,8	11,4
Полдник 7-11 лет						
Сок фруктовый	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
		284,0	12,2	9,4	38,0	3,8
Стоимость рациона	283,01	1632,0	56,2	46,9	246,4	24,6

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 26 МАЯ 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	11,63	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Суп с горохом, мясом, гренками, зеленью	30,60	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Вторые блюда							
Каша молочная "Дружба" с маслом	23,22	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Гуляш из говядины	65,11	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	15,33	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,01
Сок фруктовый	18,60	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1
Кофейный напиток витаминизированный	11,32	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,02	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.