



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	17,42	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	24,32	270	107,0	4,0	5,7	10,0	1,0
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба" с маслом	23,14	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Котлета рыбная	53,92	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Бурниа с булгуром	48,88	200	305,0	13,6	10,0	40,2	4,0
Гарниры							
Пюре картофельное	34,34	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Напитки							
Чай с сахаром	1,71	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Какао с молоком	17,65	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Компот из яблок	7,23	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
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

Горюхица 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 16.01.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	644,0	16,1	26,4	84,6	8,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	107,0	4,0	5,7	10,0	1,0
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	109,60	663,0	25,9	22,8	88,4	8,8

Инженер-технолог

Березина 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 16.01.25

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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	644,0	16,1	26,4	84,6	8,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,говядиной тушеной, сметаной,зеленью	270	107,0	4,0	5,7	10,0	1,0
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	109,60	663,0	25,9	22,8	88,4	8,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Печенье " Двойная радость " 1/50	1 шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
Стоимость рациона	42,25	284,0	2,7	11,1	43,5	4,4

Повар-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 16.01.25

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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Курица с булгуром	200	305,0	13,6	10,0	40,2	4,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,2	2,6
Стоимость рациона	91,33	657,0	21,0	24,8	87,4	8,7
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	107,0	4,0	5,7	10,0	1,0
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
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
Стоимость рациона	109,60	626,0	24,8	23,5	79,0	7,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,9
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Стоимость рациона	42,25	276,0	9,2	10,7	31,5	3,1

Инженер-технолог

Горюшина 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.