

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.10.25

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)						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5	0,3	0,1	1	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Печенье 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,6
Стоимость рациона	96,63	778	28,1	23,6	113	11,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	255	106	1,8	5,6	12	1,2
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1 шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,6
Стоимость рациона	115,96	941	29,8	33,7	128,6	12,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток "Снежок"	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
Стоимость рациона	44,70	427	13,4	11,1	68,1	6,8

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 02.10.25

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	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
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						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	205	84	1,7	4,7	8,7	0,9
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	115,96	930	29,3	32,2	130,0	13

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 02.10.25

Согласовано
Директор школы № 4



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	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
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)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	205	84	1,7	4,7	8,7	0,9
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1 шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	115,96	930	29,3	32,2	130,0	13
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток "Снежок"	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
Стоимость рациона	44,70	427	13,4	11,1	68,1	6,8

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.

Меню учителя на 02 ОКТЯБРЯ 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 сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Первые блюда							
Борщ со свежей капусты с картофелем со сметаной, зеленью	13,27	255	106	1,8	5,6	12,0	1,2
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	77,15	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Биточки домашние	56,07	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Печень по -строгановски	42,47	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Гарниры							
Вермишель отварная	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,21	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,42	25	5	0,3	0,1	1,0	0,1
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Сок фруктовый	18,60	200	41	0,2	1,0	10,1	1,0
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

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.