

133

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.02.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,0	2,7	1,0	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>620,0</b>	<b>29,1</b>	<b>21,6</b>	<b>78,3</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	36	86,0	2,5	1,0	18,0	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>750,0</b>	<b>26,5</b>	<b>24,4</b>	<b>104,6</b>	<b>10,5</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 11.02.25

Согласовано  
Директор школы № 2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,0	2,7	1,0	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>620,0</b>	<b>29,1</b>	<b>21,6</b>	<b>78,3</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	36	86,0	2,5	1,0	18,0	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>750,0</b>	<b>26,5</b>	<b>24,4</b>	<b>104,6</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>341,0</b>	<b>6,5</b>	<b>5,6</b>	<b>66,0</b>	<b>6,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 11.02.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Жаркое с куриным филе	200	207,0	10,5	9,9	18,8	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп..гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>423,0</b>	<b>13,2</b>	<b>20,8</b>	<b>46,0</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>712,0</b>	<b>25,4</b>	<b>23,9</b>	<b>96,6</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>341,0</b>	<b>6,5</b>	<b>5,6</b>	<b>66,0</b>	<b>6,6</b>

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 11 ФЕВРАЛЯ 25 г

Согласовано  
Директор школы № 1



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	11,61	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
<b>Первые блюда</b>							
Суп куриный с зеленью	26,30	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Котлета рыбная	55,31	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Запеканка из творога со сгущенным молоком	78,13	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Жаркое с куриным филе	61,28	200	207,0	10,5	9,9	18,8	1,9
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	22,27	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	12,20	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,7
<b>Напитки</b>							
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
Чай с лимоном	3,23	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из ягод	11,17	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2

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.