

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.25

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
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
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						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59	0,9	3	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
В а ф л и 1/18	1 шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	4,6	13,2	1,3
Стоимость рациона	115,96	638	25,2	22,9	83,9	8,3

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 15.10.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
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)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59	0,9	3	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
В а ф л и 1/18	1 шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	4,6	13,2	1,3
Стоимость рациона	115,96	638	25,2	22,9	83,9	8,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	18,7	1,8
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	397	5,4	5,7	80,8	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 15.10.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Котлета куриная	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	613	28,3	22,2	74,9	7,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренок, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	19	40	1,7	0,2	8,2	0,8
Стоимость рациона	115,96	400	23,8	13,8	45,6	4,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	18,7	1,8
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	397	5,4	5,7	80,8	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 15 ОКТЯБРЯ 25 г

Согласовано
Директор школы № 13

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Для глеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренокками, зеленью	28,54	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущённым молоком	77,15	150/30	437	25,7	20,3	38,2	3,8
Жаркое по-домашнему	88,17	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Котлета куриная	54,42	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
Гарниры							
Вермишель отварная	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	13,54	60	59	0,9	3	6,8	0,6
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
Компот из кураги	8,57	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
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.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Смайл

] 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.