

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.25

Согласовано  
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,0	2,3	0,6	16,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>572,0</b>	<b>16,0</b>	<b>19,0</b>	<b>84,3</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,0	3,2	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>816,0</b>	<b>36,8</b>	<b>28,3</b>	<b>96,2</b>	<b>9,6</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 07.02.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,0	2,3	0,6	16,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>572,0</b>	<b>16,0</b>	<b>19,0</b>	<b>84,3</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,0	3,2	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>816,0</b>	<b>36,8</b>	<b>28,3</b>	<b>96,2</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс ( льготный / платный )</b>						
Сок фруктовый 1/200	1шт	92,0	0,0	0,0	23,0	2,3
Плюнка с сахаром	100	310,0	6,6	10,0	48,5	4,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>402,0</b>	<b>6,6</b>	<b>10,0</b>	<b>71,5</b>	<b>7,1</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.25

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>400,0</b>	<b>11,3</b>	<b>18,5</b>	<b>47,1</b>	<b>4,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>790,0</b>	<b>35,5</b>	<b>29,3</b>	<b>95,9</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка с сахаром	100	310,0	6,6	10,0	48,5	4,9
Сок фруктовый 1/200	1шт	92,0	0,0	0,0	23,0	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>402,0</b>	<b>6,6</b>	<b>10,0</b>	<b>71,5</b>	<b>7,2</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.