

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.26



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>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>484</b>	<b>11,2</b>	<b>19,6</b>	<b>65,8</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	55	54	0,9	2,9	6,3	0,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	53	149	4,2	1,1	30,3	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>708</b>	<b>19,9</b>	<b>22,7</b>	<b>103,5</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.26



Сотласовано  
 \_\_\_\_\_  
 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	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>710</b>	<b>29,1</b>	<b>26,9</b>	<b>87,6</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,1
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>479</b>	<b>18,7</b>	<b>16,6</b>	<b>60,5</b>	<b>6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Нижегородская слоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	400	8,0	9	73	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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.