

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.25

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
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	41	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	96,63	591	19,1	22,6	78,2	7,8
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7	0,4	0	1,3	0,1
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	705	29,6	26,9	84,0	8,4

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 05.09.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	41	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	96,63	591	19,1	22,6	78,2	7,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7	0,4	0	1,3	0,1
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	705	29,6	26,9	84,0	8,4
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем, луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	44,70	339	7,6	13,6	46,9	4,7

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 05.09.25

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)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
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	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2
Стоимость рациона	96,63	498	14,1	19,9	65,6	6,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95	3,2	0,5	19,4	1,9
Стоимость рациона	115,96	606	28,6	27	59,7	6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем, луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	44,70	339	7,6	13,6	46,9	4,7

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 05 СЕНТЯБРЯ 25 г

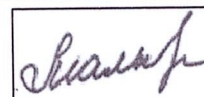
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
<i>Первые блюда</i>							
Суп куриный с зеленью	19,84	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная с сыром	52,35	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Митболлы в томатном соусе	69,04	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Плов из говядины	65,41	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,25	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Рис отварной	13,72	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,13	50	7	0,4	0	1,3	0,1
<i>Напитки</i>							
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
Сок фруктовый	18,60	200	41	0,2	1,0	10,1	1,0
Напиток из шиповника	8,08	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
<i>Хлеб</i>							
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 05.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	75	11	0,6	0,1	1,8	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	407	2,6	13,9	67,9	6,8

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	110	15	0,9	0,1	2,6	0,3
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В	200	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	115,96	514	8,5	17,0	82,5	8,3

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	145	0,6	0,5	34,7	3,5

Инженер-технолог

Егорова Т.А.

Калькулятор

Филиппова У.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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 05.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	360	2,3	13,5	57,5	5,8

Обед старшекласника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Яблоко	2шт	98	0,8	0,8	21,6	2,2
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В	200	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	115,96	614	9,2	18,3	95,2	9,5

Полдник старшекласника						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В	200	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	189	2,4	6,8	29,8	3,0

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 05.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	75	11	0,6	0,1	1,8	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	407	2,6	13,9	67,9	6,8

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	110	15	0,9	0,1	2,6	0,3
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В	200	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	115,96	514	8,5	17,0	82,5	8,3

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	145	0,6	0,5	34,7	3,5

Инженер-технолог

Егорова Т.А.

Калькулятор

Филиппова У.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