6

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Согласовано
Директор школы №

НА 27.02.25

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная пшённая с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
Стоимость рациона *91,33*		*534,0*	*16,3*	*24,8*	*61,7*	*6,1*
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	39	93,0	2,7	0,9	19,6	1,9
Стоимость рациона *109,60*		*842,0*	*29,4*	*28,8*	*117,2*	*11,7*

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 27.02.25

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	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная пшённая с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Кисломолочный продукт " Биолакт " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
Стоимость рациона 91,33		***534,0***	***16,3***	***24,8***	***61,7***	***6,1***
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	39	93,0	2,7	0,9	19,6	1,9
Стоимость рациона 109,60		***842,0***	***29,4***	***28,8***	***117,2***	***11,7***
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Пирожок печёный сдобный с картофелем и луком	100	199,0	5,6	7,2	27,9	2,8
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 42,25		***306,0***	***6,2***	***7,7***	***52,7***	***5,3***

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 27.02.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Каша молочная пшённая с маслом	200/5	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
Стоимость рациона 91,33		***490,0***	***14,0***	***21,1***	***61,6***	***6,1***
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона 109,60		***809,0***	***28,4***	***29,0***	***108,9***	***10,9***
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199,0	5,6	7,2	27,9	2,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 42,25		***306,0***	***6,2***	***7,7***	***52,7***	***5,3***

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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 661131406992472463403399306529426389103633061475

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен С 10.02.2025 по 10.02.2026