## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 21.10.25

Согласовано Дирмироно Директор школь №

	директор тколы те						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, к	Примерное количество хлебных епинин*	
Завтрак 1-4 класс							
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3	
Жаркое из индейки	150	194	7,2	12,1	14	1,4	
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	20	65	2	1	12	1,2	
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4	
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5	
Батон витаминный с микронутриентами	41	110	3,1	0,8	22,6	2,3	
Стоимость рациона 96,63		545	12,8	23,3	70,9	7,1	
Обед 1-4 класс							
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8	
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1	
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8	
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1	
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6	
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	22	70	2	0,5	14,3	1,4	
Стоимость рациона 115,96		757	26,9	28,7	98,1	9,8	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Search

<sup>\* -</sup> 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

HA 21.10.25

Согласовано ва Миронов

	директор школыру 6						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жирьь	Углеводы, Г	Примерное количество хлебных	
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )							
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3	
Жаркое из индейки	150	194	7,2	12,1	14	1,4	
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	20	65	2	1	12	1,2	
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4	
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5	
Батон витаминный с микронутриентами	41	110	3,1	0,8	22,6	2,3	
Стоимость рациона 96,63		545	12,8	23,3	70,9	7,1	
Обед 1-4 класс (льготный/ платный )				* 1			
Еорщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8	
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1	
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8	
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1	
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6	
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	22	70	2	0,5	14,3	1,4	
Стоимость рациона 115,96		757	26,9	28,7	98,1	9,8	
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)							
Хачапури	100	298	12,8	15	27,8	2,8	
Напиток из шиповника	213	89	0,7	0,3	20,9	2,1	
Стоимость рациона 44,70		387	13,5	15,3	48,7	4,9	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

There

Калькулятор

Малышева Г.А.

March

<sup>\* -</sup> 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

HA 21.10.25

Директор школы В 6

		0				
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, *	Углеводы,	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0	0
Жаркое из индейки	200	256	9,5	16,2	18,2	1,8
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	2,9	0,7	21,1	2,1
Стоимость рациона 96,63		502	16,3	28,7	44,6	4,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный )						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5	0,3	0,1	1	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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
Стоимость рациона 115,96		684	26,4	24,5	89,4	8,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Хачапури	100	298	12,8	15	27,8	2,8
Напиток из шиповника	213	89	0,7	0,3	20,9	2,1
Стоимость рациона 44,70		387	13,5	15,3	48,7	4,9

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Search

<sup>\* -</sup> 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