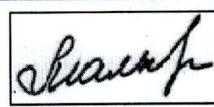


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.12.25



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|-------------------------------------|---|--------------------|------------|-------------|---|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,01 |
| Сыр порционное | 15 | 53 | 3,5 | 4,4 | 0 | 0 |
| Каша молочная рисовая с маслом | 150/5 | 163 | 4 | 6,1 | 22,8 | 2,3 |
| Йогурт 1/100 | 1шт | 82 | 2,8 | 2,8 | 11,5 | 1,2 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 85 | 2,4 | 0,6 | 17,2 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 96,63 | | 470 | 13 | 21,3 | 56,6 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский с зеленью | 200 | 99 | 1,7 | 4,1 | 13,8 | 1,4 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296 | 24 | 16,7 | 12,4 | 1,2 |
| Рожки отварные | 150 | 178 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,8 |
| Икра кабачковая (доп. гарнир) | 30 | 23 | 0,4 | 1,4 | 2,3 | 0,2 |
| Сок фруктовый | 200 | 41 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 1,0 |
| 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 | 33 | 92 | 2,6 | 0,7 | 18,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 115,96 | | 906 | 37,8 | 34,4 | 111,9 |
| 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 25.12.25

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 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,01 |
| Сыр порционно | 15 | 53 | 3,5 | 4,4 | 0 | 0 |
| Каша молочная рисовая с маслом | 150/5 | 163 | 4 | 6,1 | 22,8 | 2,3 |
| Йогурт 1/100 | 1шт | 82 | 2,8 | 2,8 | 11,5 | 1,2 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 85 | 2,4 | 0,6 | 17,2 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 96,63 | | 470 | 13 | 21,3 | 56,6 |
| Обед 1-4 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский с зеленью | 200 | 99 | 1,7 | 4,1 | 13,8 | 1,4 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296 | 24 | 16,7 | 12,4 | 1,2 |
| Рожки отварные | 150 | 178 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,8 |
| Икра кабачковая (доп. гарнир) | 30 | 23 | 0,4 | 1,4 | 2,3 | 0,2 |
| Сок фруктовый | 200 | 41 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 1 |
| 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 | 33 | 92 | 2,6 | 0,7 | 18,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 115,96 | | 906 | 37,8 | 34,4 | 111,9 |
| Полдник 1-4 класс (льготный / платный) | | | | | | |
| Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100 | 1шт | 276 | 7,3 | 5,2 | 50,1 | 5 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Стоимость рациона | 44,70 | | 297 | 7,5 | 5,3 | 55,1 |
| 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

HA 25.12.25

Согласовано

Директор школы № 6



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Блины "Домашние " со сгущённым молоком | 168/20 | 469 | 11,5 | 26,4 | 46,3 | 4,6 |
| Пюре фруктовое 1/125 | 1шт | 55 | 0 | 0 | 13,8 | 1,4 |
| Я б л о к о | 1шт | 55 | 0,4 | 0,4 | 12,8 | 1,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 600 | 12,1 | 26,9 | 77,9 | 7,8 |
| Обед 5-11 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский с зеленью | 250 | 124 | 2,1 | 5,1 | 17,3 | 1,7 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296 | 24 | 16,7 | 12,4 | 1,2 |
| Рожки отварные | 180 | 212 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 3,4 |
| Сок фруктовый | 200 | 41 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 35 | 74 | 2,5 | 0,4 | 15,1 | 1,5 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 36 | 100 | 2,8 | 7 | 20,5 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 847 | 38,1 | 35 | 108,9 | 10,9 |
| Полдник 5-11 класс (льготный / платный) | | | | | | |
| Изделие сдобное "Ярмарочное " с варёной сгущёнкой 1/100 | 1шт | 276 | 7,3 | 5,2 | 50,1 | 5 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Стоимость рациона | 44,70 | 297 | 7,5 | 5,3 | 55,1 | 5,5 |

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Blaw

Калькулятор

Малышева Г.А.

Leach Jr

* - 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.