

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.11.25

Согласовано  
Директор школы №



| Наименование блюда                                     | Выход (г)     | Калорий-ность, Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы, г  | Примерное количество хлебных единиц* |
|--------------------------------------------------------|---------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| <b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>         |               |                     |             |             |              |                                      |
| Масло сливочное                                        | 10            | 66                  | 0,1         | 7,3         | 0,1          | 0,01                                 |
| Гуляш из говядины                                      | 100           | 121                 | 8,2         | 8,6         | 2,8          | 0,3                                  |
| Вермишель отварная                                     | 150           | 178                 | 5,4         | 4,9         | 27,9         | 2,8                                  |
| Кофейный напиток быстрорастворимый                     | 200           | 93                  | 2,6         | 1,8         | 16,6         | 1,6                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами                    | 23            | 70                  | 2,0         | 0,5         | 14,3         | 1,4                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                               | <b>96,63</b>  | <b>528</b>          | <b>18,3</b> | <b>23,1</b> | <b>61,7</b>  | <b>6,1</b>                           |
| <b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>            |               |                     |             |             |              |                                      |
| Суп картофельный с крупой,рыбными консервами, зеленью  | 265           | 152                 | 5,6         | 6,8         | 17           | 1,7                                  |
| Тефтели мясные в соусе томатном                        | 100/50        | 264                 | 13,8        | 16,6        | 15           | 1,5                                  |
| Рис отварной                                           | 180           | 220                 | 4,4         | 7,5         | 33,7         | 3,4                                  |
| Компот из апельсинов                                   | 200           | 69                  | 0,2         | 0,1         | 17           | 1,7                                  |
| Хлеб полезный с микронутриентами                       | 25            | 53                  | 1,8         | 0,3         | 10,8         | 1,1                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами                    | 43            | 120                 | 3,5         | 0,9         | 25,2         | 2,5                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                               | <b>115,96</b> | <b>878</b>          | <b>29,3</b> | <b>32,2</b> | <b>118,7</b> | <b>11,9</b>                          |
| <b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>        |               |                     |             |             |              |                                      |
| Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100 | 1 шт          | 276                 | 7,3         | 5,2         | 50,1         | 5                                    |
| Чай с сахаром                                          | 200           | 21                  | 0,2         | 0,1         | 5            | 0,5                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                               | <b>44,70</b>  | <b>297</b>          | <b>7,5</b>  | <b>5,3</b>  | <b>55,1</b>  | <b>5,5</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.