

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.09.25

Согласовано
Директор школы № 2



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	1,1	28	2,8
Стоимость рациона	96,63	821	31,5	29,5	108	10,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	162	7	5,5	21	2,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	115,96	798	32,2	21,8	115,9	11,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	100	277	12,1	13,3	27,1	2,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	298	12,3	13,4	32,1	3,2

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.