

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный с маслом	150/3	217,0	13,9	16,3	3,5	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	47	132,0	3,8	0,9	26,8	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>528,0</b>	<b>18,9</b>	<b>28,4</b>	<b>48,7</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	64,0	1,9	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>641,0</b>	<b>25,6</b>	<b>17,3</b>	<b>93,3</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>350,0</b>	<b>13,8</b>	<b>12,2</b>	<b>46,0</b>	<b>4,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	3,40
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	1,00
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,00	0,70	21,2	1,80
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>662,6</b>	<b>31,70</b>	<b>25,0</b>	<b>77,6</b>	<b>7,40</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,50	0,80	13,7	1,40
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,10	12,00	19,3	1,90
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,6	2,50
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,3	1,20
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>553,0</b>	<b>24,1</b>	<b>13,9</b>	<b>82,7</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,60	5,00	22,00	2,20
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,20	7,20	24,00	2,40
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>350,0</b>	<b>13,8</b>	<b>12,2</b>	<b>46,0</b>	<b>4,6</b>

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина  
Н.Н.

Косолапова.В.Ф

\* - 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.