

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.24



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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	51,0	0,5	0,5	11,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,0	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>633,0</b>	<b>16,8</b>	<b>23,0</b>	<b>94,3</b>	<b>9,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	164,0	4,3	5,8	23,7	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
Хлеб полезный с микронутриентами	38	80,5	2,7	0,5	16,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>841,5</b>	<b>27,7</b>	<b>23,2</b>	<b>130,5</b>	<b>13,0</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,9
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>323,7</b>	<b>8,3</b>	<b>10,8</b>	<b>48,4</b>	<b>4,8</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 16.12.24

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>						
Сыр порционно	10	35,0	2,30	2,90	0,00	0,00
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,90	8,10	7,90	0,80
Картофель отварной	180	138,0	3,50	5,70	18,40	1,80
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	1,00
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,3	1,20
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>436,0</b>	<b>19,90</b>	<b>17,3</b>	<b>50,7</b>	<b>4,80</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,8	2,30
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,8	0,30
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,1	4,40
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,4	2,20
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>803,0</b>	<b>28,3</b>	<b>24,5</b>	<b>117,2</b>	<b>11,3</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пицца сырная	100	353,0	14,40	17,10	35,30	3,50
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,40
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>457,0</b>	<b>15,1</b>	<b>17,4</b>	<b>59,9</b>	<b>5,9</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.