

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.12.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>706,4</b>	<b>22,8</b>	<b>26,5</b>	<b>93,6</b>	<b>9,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Биточки рыбные	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>681,3</b>	<b>26,4</b>	<b>21,3</b>	<b>96,0</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
Печенье " Двойная радость " 1/50	1 шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>329,0</b>	<b>2,5</b>	<b>11,0</b>	<b>54,9</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.12.24

Согласовано  
Директор школы №

ДОКУМЕНТОВ

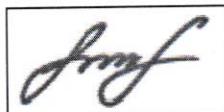
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,80	0,30
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	3,30
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,20
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,3	1,40
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>452,0</b>	<b>16,90</b>	<b>14,9</b>	<b>62,6</b>	<b>6,20</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,80	4,00	14,0	1,40
Биточки рыбные	100	208,0	13,00	10,50	15,5	1,50
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,1	1,00
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>613,0</b>	<b>25,6</b>	<b>21,7</b>	<b>79,2</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,10	10,00	20,30	2,00
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	2,20
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>298,0</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>42,7</b>	<b>4,2</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.