

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.12.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>564,0</b>	<b>19,6</b>	<b>15,4</b>	<b>86,8</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	117,0	4,7	6,5	10,0	1,0
Макаронник с печенью	200	362,0	19,7	12,4	42,8	4,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	65	51,0	0,8	3,0	5,0	0,5
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Вафли 1/18	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	52	146,0	4,2	1,0	29,7	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>879,0</b>	<b>32,2</b>	<b>27,8</b>	<b>124,2</b>	<b>12,4</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,9
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>285,0</b>	<b>10,1</b>	<b>9,7</b>	<b>39,3</b>	<b>3,9</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 20.12.24

Согласовано Для  
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>						
Масло сливочное	15	99,0	0,10	10,90	0,20	0,00
Индейка с булгуром	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,90
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	1,00
Яблоко свежее	1 шт	49,0	0,40	0,40	10,80	1,00
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,10	0,50	14,9	1,50
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>613,8</b>	<b>15,70</b>	<b>27,4</b>	<b>76,0</b>	<b>7,40</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	117,0	4,70	6,50	10,0	1,00
Макаронник с печенью	200	362,0	19,70	12,40	42,8	4,30
Икра кабачковая (доп. гарнир)	65	51,0	0,80	3,00	5,0	0,50
Компот из груш	200	58,0	0,20	0,10	14,0	1,40
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,90	0,30	11,2	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,10	0,50	14,9	1,20
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>715,9</b>	<b>29,4</b>	<b>22,8</b>	<b>97,9</b>	<b>9,3</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	2,50
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>457,0</b>	<b>15,1</b>	<b>17,4</b>	<b>59,9</b>	<b>6,0</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.