

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.24

Для документов  
Согласовано  
Директор школы № 1

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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,4	2,2	0,7	15,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>560,4</b>	<b>13,1</b>	<b>18,1</b>	<b>86,9</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	260	119,0	4,6	4,0	16,4	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	0,9	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>690,0</b>	<b>23,2</b>	<b>18,8</b>	<b>108,1</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	3,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>484,0</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,1</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 23.12.24

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>						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,10	13,40	15,90	1,60
Картофель отварной	180	138,0	3,50	5,70	18,40	1,80
Компот из яблок	200	296,0	10,20	8,80	44,10	4,40
Батон обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,40	0,50	10,0	1,00
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>699,0</b>	<b>23,20</b>	<b>28,4</b>	<b>88,4</b>	<b>8,80</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой мясом, зеленью	260	119,0	4,60	4,00	16,4	1,60
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,8	0,30
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,3	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,40	0,50	10,0	0,80
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>596,0</b>	<b>22,8</b>	<b>19,2</b>	<b>83,8</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
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,50	13,50	33,10	3,30
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>484,0</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</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.