

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.11.24



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 " Б и 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	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>656,0</b>	<b>21,4</b>	<b>26,1</b>	<b>83,3</b>	<b>8,3</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
Ёжики " Appetитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	200	144,0	4,2	7,0	16,1	1,6
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	1,6	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>728,1</b>	<b>26,3</b>	<b>25,8</b>	<b>100,8</b>	<b>10,0</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 07.11.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11кл (льготный/платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,30
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	3,30
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,80
Батон витаминный с микронутриентами	53	148,4	4,20	1,130,3	2,5	0,20
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>606,4</b>	<b>17,10</b>	<b>15,2</b>	<b>66,6</b>	<b>6,60</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,80	4,00	14,0	1,40
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,30	11,80	12,9	1,30
Пюре картофельное	200	144,0	4,20	7,00	16,1	1,60
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	45	126,0	3,60	0,90	25,7	2,20
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>677,0</b>	<b>25,9</b>	<b>24,1</b>	<b>89,6</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом ,рисом	80	222,0	9,70	10,70	21,70	2,20
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	2,20
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>312,0</b>	<b>9,7</b>	<b>10,7</b>	<b>44,1</b>	<b>4,4</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.