

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.24

Согласован  
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>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>641,0</b>	<b>17,6</b>	<b>29,3</b>	<b>75,5</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>867,0</b>	<b>41,9</b>	<b>19,8</b>	<b>123,4</b>	<b>10,2</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сочник с абрикосовой начинкой 1/70	1шт	289,0	3,5	10,9	43,3	3,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>347,0</b>	<b>3,7</b>	<b>11,0</b>	<b>57,3</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 01.10.24

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>						
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,50	16,80	10,40	0,90
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,7	2,80
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,1	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,40	0,80	24,0	2,00
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>645,6</b>	<b>26,50</b>	<b>25,2</b>	<b>78,2</b>	<b>6,60</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,80	4,10	14,5	1,20
Котлеты куриные	100	229,0	20,20	9,00	16,8	1,40
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,5	2,80
Огурцы свежие	70	10,0	0,60	0,10	1,8	0,20
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,2	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	49	137,2	3,90	1,00	28,0	2,40
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>854,2</b>	<b>42,8</b>	<b>20,2</b>	<b>118,6</b>	<b>10,0</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Напиток овсяный 1/200	1 шт	100,0	2,00	1,00	22,00	1,80
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,70	7,10	27,70	2,30
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>297,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,1</b>	<b>49,7</b>	<b>4,1</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.