

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.10.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	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	0,9
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<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>6,9</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	1,2
Голубцы из куриного филе с цветной капустой	108/50	161,0	12,0	8,0	10,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,4	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>					
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	1,9
Печенье " Двойная радость " 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	2,6
<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>4,5</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 03.10.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11кл (льготный/платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,80	0,20
Булгур отварной	180	259,0	4,40	7,60	34,20	2,80
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,0	2,30
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,70	0,70	19,4	1,60
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>466,2</b>	<b>7,10</b>	<b>8,3</b>	<b>81,6</b>	<b>6,70</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	1,20
Голубцы из куриного филе с цветной капустой	108/50	161,0	12,00	8,00	10,3	0,80
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,20
Огурцы свежие (доп. гарнир)	45	6,3	3,60	0,04	1,2	0,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,1	0,90
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,20	0,60	16,0	1,30
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>580,7</b>	<b>28,4</b>	<b>19,3</b>	<b>76,9</b>	<b>6,4</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,70	9,30	18,20	1,50
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,6</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.