

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.10.24

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>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>486,0</b>	<b>18,3</b>	<b>24,9</b>	<b>46,9</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>591,3</b>	<b>20,1</b>	<b>18,6</b>	<b>85,6</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>350,8</b>	<b>13,8</b>	<b>12,2</b>	<b>46,1</b>	<b>4,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 16.10.24

Согласовано

№ 110 Директор школы № 136



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11кл (льготный/платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,20
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,60	0,10	2,00	0,20
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	1,00
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,60	0,70	18,9	1,60
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>721,4</b>	<b>34,10</b>	<b>30,6</b>	<b>77,2</b>	<b>6,80</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,20	5,20	9,3	0,90
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,10	12,00	19,3	1,60
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,6	2,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,3	1,20
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>554,0</b>	<b>18,8</b>	<b>18,3</b>	<b>78,3</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	157,0	5,60	5,00	22,00	1,80
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,20	7,20	24,00	2,00
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>351,0</b>	<b>13,8</b>	<b>12,2</b>	<b>46,0</b>	<b>3,8</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.