

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.10.24

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>						
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 "Биолакт" 1/100	1шт	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
Голубцы из куриного филе с цветной капустой	108/50	161,0	12,0	8,0	10,3	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>623,4</b>	<b>25,4</b>	<b>18,7</b>	<b>88,5</b>	<b>8,8</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	1шт	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 31.10.24

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>						
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	28,00	2,80
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,70	0,70	19,4	1,60
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>587,2</b>	<b>15,30</b>	<b>16,9</b>	<b>84,4</b>	<b>7,40</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
Голубцы из куриного филе с цветной капустой	108/50	161,0	12,00	8,00	10,3	1,00
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,40	0,04	1,0	0,10
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	1,00
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,20	0,50	15,4	1,30
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>577,6</b>	<b>25,2</b>	<b>19,2</b>	<b>76,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печёный 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.