

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.24

Для документов  
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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Каша молочная пшенно-рисовая с персиками с маслом	200/5	207,0	5,4	7,0	30,4	2,5
Кисломолочный продукт "Биолакт" 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, обогащенный йодоказеином	27	65,0	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>537,0</b>	<b>13,8</b>	<b>21,1</b>	<b>72,8</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>892,0</b>	<b>40,5</b>	<b>29,2</b>	<b>109,4</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/платный)</b>						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пирожок печеный слоеный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</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 12.09.24

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>						
Чевапчичи в томате	100/50	267,0	18,50	16,90	10,50	0,90
Булгур отварной	180	259,0	4,40	7,60	34,2	2,80
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,1	0,90
Батон обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,80	0,60	12,5	1,00
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>627,0</b>	<b>24,90</b>	<b>25,2</b>	<b>67,3</b>	<b>5,60</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,8	1,90
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,4	1,00
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,5	2,80
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,30	0,10	1,1	0,10
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 обогащенный йодоказеином	22	52,8	1,60	0,50	11,0	0,90
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>878,8</b>	<b>41,3</b>	<b>29,6</b>	<b>104,8</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печеный 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	1,20
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</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.

