

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.09.24

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>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Пудинг "Лакомка" со сгущенным молоком	150/30	401,0	16,3	11,9	57,3	4,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>682,0</b>	<b>20,5</b>	<b>19,5</b>	<b>106,0</b>	<b>8,8</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
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>778,1</b>	<b>28,7</b>	<b>23,6</b>	<b>112,5</b>	<b>9,4</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>323,7</b>	<b>8,3</b>	<b>10,8</b>	<b>48,4</b>	<b>4,0</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 30.09.24

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,00	12,20	11,9	1,00
Картофель отварной	180	138,0	3,50	5,70	18,4	1,50
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,3	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,70	0,70	19,4	1,60
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		<b>561,2</b>	<b>21,60</b>	<b>26,0</b>	<b>60,1</b>	<b>5,00</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп сырный с гренками ,зеленю	250/15	173,0	6,10	6,30	22,8	1,90
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,8	0,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,1	3,70
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,9	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,20	0,50	15,4	1,30
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		<b>776,6</b>	<b>28,7</b>	<b>24,7</b>	<b>109,8</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пицца сырная	100	353,0	14,40	17,10	35,30	2,90
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		<b>457,0</b>	<b>15,1</b>	<b>17,4</b>	<b>59,9</b>	<b>4,9</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.

