

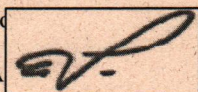
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.24

Согласовано  
Директор школы №

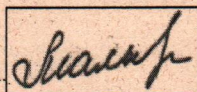
| Наименование блюда                         | Выход (г)     | Калорий-<br>ность,<br>Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы,<br>г | примерное<br>количество<br>хлебных<br>единиц* |
|--|---------------|----------------------------|-------------|-------------|----------------|---|
| <b>Завтрак 1-4 класс</b>                   |               |                            |             |             |                |   |
| Масло сливочное                            | 10            | 66,0                       | 0,1         | 7,3         | 0,1            | 0,0   |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком  | 150/25        | 422,0                      | 25,4        | 19,7        | 35,8           | 3,0   |
| Кофейный напиток витаминизированный        | 200           | 110,0                      | 2,3         | 1,4         | 22,0           | 1,8   |
| Апельсин                                   | 1шт           | 52,0                       | 1,2         | 0,3         | 11,1           | 0,9   |
| Батон витаминный с микронутриентами        | 26            | 72,8                       | 2,1         | 0,5         | 14,9           | 1,2   |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>85,20</b>  | <b>722,8</b>               | <b>31,1</b> | <b>29,2</b> | <b>83,9</b>    | <b>6,9</b>                                    |
| <b>Обед 1-4 класс</b>                      |               |                            |             |             |                |   |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250        | 127,0                      | 8,8         | 4,1         | 14,5           | 1,2   |
| Гуляш из говядины                          | 100           | 134,0                      | 6,4         | 9,5         | 2,6            | 0,2   |
| Рожки отварные                             | 150           | 178,0                      | 5,4         | 4,9         | 27,9           | 2,3   |
| Компот из кураги                           | 200           | 86,0                       | 1,0         | 0           | 13,2           | 1,1   |
| Яблоко                                     | 1шт           | 58,0                       | 0,5         | 0,5         | 12,7           | 1,1   |
| Хлеб полезный с микронутриентами           | 25            | 53,0                       | 1,8         | 0,3         | 10,8           | 0,9   |
| Батон витаминный с микронутриентами        | 30            | 84,0                       | 2,4         | 0,6         | 17,1           | 1,4   |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>102,24</b> | <b>720,0</b>               | <b>26,3</b> | <b>19,9</b> | <b>98,8</b>    | <b>8,2</b>                                    |
| <b>Полдник 1-4 класс</b>                   |               |                            |             |             |                |   |
| Йогурт фруктовый                           | 200           | 75,0                       | 3,0         | 2,8         | 9,5            | 0,8   |
| Сдоба обыкновенная                         | 60            | 191,0                      | 4,9         | 3,0         | 35,9           | 3,0   |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>39,41</b>  | <b>266,0</b>               | <b>7,9</b>  | <b>5,8</b>  | <b>45,4</b>    | <b>3,8</b>                                    |

Инженер-техн



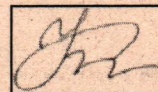
Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева



\* - 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 12.03.24



| Наименование блюда                           | Выход (г)     | Калорийность, Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы, г | примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| <b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b> |               |                    |             |             |             |                                      |
| Масло сливочное                              | 10            | 66,0               | 0,1         | 7,3         | 0,1         | 0,0                                  |
| Котлета куриная                              | 100           | 229,0              | 20,2        | 9,0         | 16,8        | 1,4                                  |
| Рис отварной                                 | 180           | 220,0              | 4,4         | 7,5         | 33,7        | 2,8                                  |
| Кофейный напиток витаминизированный          | 200           | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0        | 1,8                                  |
| Батон витаминный с микроэлементами           | 25            | 70,0               | 2,0         | 0,5         | 14,3        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                     | <b>85,20</b>  | <b>695,0</b>       | <b>29,0</b> | <b>25,7</b> | <b>86,9</b> | <b>7,2</b>                           |
| <b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>    |               |                    |             |             |             |                                      |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью   | 10/250        | 127,0              | 8,8         | 4,1         | 14,5        | 1,2                                  |
| Гуляш из говядины                            | 100           | 134,0              | 6,4         | 9,5         | 2,6         | 0,2                                  |
| Рожки отварные                               | 180           | 212,0              | 6,5         | 5,7         | 33,5        | 2,8                                  |
| Компот из кураги                             | 200           | 86,0               | 1,0         | 0,0         | 13,2        | 1,1                                  |
| Хлеб полезный с микроэлементами              | 25            | 53,0               | 1,8         | 0,3         | 10,8        | 0,9                                  |
| Батон витаминный с микроэлементами           | 25            | 70,0               | 2,0         | 0,5         | 14,3        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                     | <b>102,24</b> | <b>682,0</b>       | <b>26,5</b> | <b>20,1</b> | <b>88,9</b> | <b>7,4</b>                           |
| <b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b> |               |                    |             |             |             |                                      |
| Сок фруктовый                                | 200           | 90,0               | 0,0         | 0,0         | 22,4        | 1,8                                  |
| Пирожок печеный сдобный с творогом           | 75            | 182,0              | 9,0         | 7,0         | 20,9        | 1,7                                  |
| Я б л о к о                                  | 1 шт          | 58,0               | 0,5         | 0,5         | 12,7        | 1,1                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                     | <b>39,41</b>  | <b>330,0</b>       | <b>9,5</b>  | <b>7,5</b>  | <b>56,0</b> | <b>4,6</b>                           |

Инженер-техно

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.