

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.03.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>675,4</b>	<b>20,7</b>	<b>21,0</b>	<b>100,8</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
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>784,0</b>	<b>31,7</b>	<b>24,5</b>	<b>108,4</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</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.

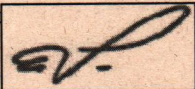
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.03.24

Муниципальное бюджетное учреждение  
 Согласовано  
 Директор школы №

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
Пудинг " Лакомка "с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>627,0</b>	<b>21,0</b>	<b>19,9</b>	<b>91,2</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>618,0</b>	<b>22,6</b>	<b>21,8</b>	<b>82,7</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>353,0</b>	<b>8,4</b>	<b>11,8</b>	<b>53,2</b>	<b>4,4</b>

Инженер-техно



Калькулятор



Столярова Е.А.

Мальшева 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.