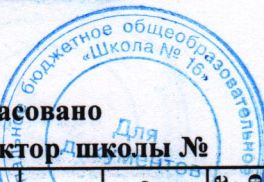


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.04.24

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>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	2,9	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>531,0</b>	<b>14,3</b>	<b>26,7</b>	<b>57,8</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
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
Огурцы свежие (доп.гаририр )	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>821,2</b>	<b>39,1</b>	<b>27,5</b>	<b>103,9</b>	<b>8,6</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по  
производству  
Корнева

Столярова Е.А.

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.

Стоимость рациона

Инженер-техно

Калькулятор

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.

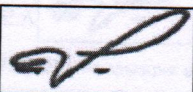
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.04.24

Согласовано  
Директор школы №

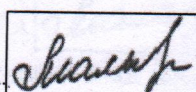
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>480,0</b>	<b>13,7</b>	<b>23,8</b>	<b>52,7</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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>783,0</b>	<b>38,7</b>	<b>27,9</b>	<b>94,1</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>324,0</b>	<b>6,9</b>	<b>11,5</b>	<b>48,6</b>	<b>4,1</b>

Инженер-техн



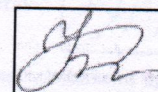
Столярова Е.А.

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.