

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	5,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т"	100	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>522,0</b>	<b>21,3</b>	<b>25,4</b>	<b>48,7</b>	<b>4,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Азу из говядины	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>591,2</b>	<b>21,3</b>	<b>17,6</b>	<b>79,5</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	75	209,0	8,8	7,8	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>365,0</b>	<b>14,4</b>	<b>12,8</b>	<b>47,7</b>	<b>3,9</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 03.09.24

Согласовано  
Директор школы №

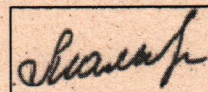
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	47	132,0	3,8	0,9	26,9	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>618,0</b>	<b>25,3</b>	<b>32,1</b>	<b>57,3</b>	<b>4,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Азу из говядины	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,06
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	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>109,60</b>	<b>541,0</b>	<b>19,6</b>	<b>17,2</b>	<b>69,6</b>	<b>5,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Булочка обсыпная с творогом	75	209,0	8,8	7,8	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>348,0</b>	<b>9,2</b>	<b>8,2</b>	<b>58,9</b>	<b>4,9</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н



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.