

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.09.24

Согласовано Для  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,6	0,9	26,3	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>667,0</b>	<b>15,5</b>	<b>24,7</b>	<b>95,4</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	1,9
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Овощи тушеные	150	146,0	3,2	8,5	14,3	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85,0	2,8	0,5	17,3	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>827,0</b>	<b>34,9</b>	<b>25,6</b>	<b>106,6</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,5	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>323,8</b>	<b>8,3</b>	<b>10,8</b>	<b>48,3</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 18.09.24

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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>642,0</b>	<b>14,6</b>	<b>24,6</b>	<b>90,5</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	1,9
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
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>875,0</b>	<b>38,9</b>	<b>25,2</b>	<b>115,6</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,5	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>323,8</b>	<b>8,3</b>	<b>10,8</b>	<b>48,3</b>	<b>4,0</b>

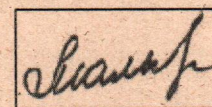
Инженер-технолог

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.