

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.10.24

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>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>656,0</b>	<b>21,4</b>	<b>26,1</b>	<b>83,3</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Голубцы из куриного филе с цветной капустой	108/50	161,0	12,0	8,0	10,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,4	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>					
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	1,9
Печенье "Двойная радость" 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>329,0</b>	<b>2,5</b>	<b>11,0</b>	<b>54,9</b>	<b>4,5</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 03.10.24

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>						
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,0	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>587,0</b>	<b>15,3</b>	<b>16,9</b>	<b>84,4</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Голубцы из куриного филе с цветной капустой	108/50	161,0	12,0	8,0	10,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	45	6,0	0,4	0,04	1,1	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>580,4</b>	<b>25,2</b>	<b>19,3</b>	<b>76,8</b>	<b>6,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</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.