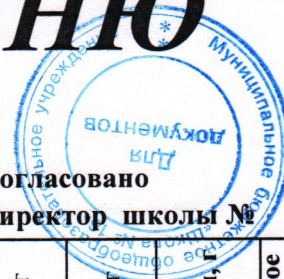


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>594,4</b>	<b>26,4</b>	<b>16,0</b>	<b>84,8</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Вафли 1/18	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>850,4</b>	<b>39,1</b>	<b>23,7</b>	<b>112,4</b>	<b>9,3</b>

Инженер-технолог

Горячкина НН

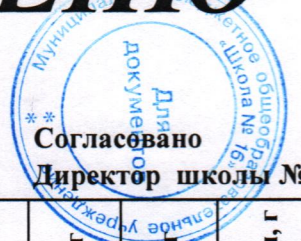
Калькулятор

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 04.10.24



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	0,0
Плов из филе индейки	200	363,0	9,4	14,6	48,3	4,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	45	6,0	0,4	0,0	1,1	0,09
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>598,0</b>	<b>12,6</b>	<b>22,9</b>	<b>85,1</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренокми,зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Вафли 1/18	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	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>109,60</b>	<b>805,0</b>	<b>37,6</b>	<b>23,3</b>	<b>103,5</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>378,0</b>	<b>14,2</b>	<b>10,7</b>	<b>56,1</b>	<b>4,7</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.