

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.09.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</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 "Б и о л а к т" 1/100	1 шт	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 микроэлементами	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</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	260	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
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
Помидоры свежие (доп. гарнир)	65	14,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	35	74,2	2,5	0,4	15,1	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>838,2</b>	<b>40,8</b>	<b>27,1</b>	<b>107,2</b>	<b>8,9</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

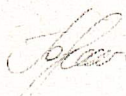
НА 19.09.24

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>						
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>618,0</b>	<b>20,8</b>	<b>23,7</b>	<b>80,4</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	260	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
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 груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>837,0</b>	<b>40,5</b>	<b>27,7</b>	<b>106,2</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток овсяный 1/200	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Пирожок печеный слобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>274,0</b>	<b>6,6</b>	<b>5,0</b>	<b>52,1</b>	<b>4,3</b>

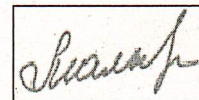
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшева 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.