

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.11.24

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	134,0	6,4	9,5	2,6	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>533,6</b>	<b>15,1</b>	<b>15,7</b>	<b>79,5</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,4	2,1	0,3	12,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,0	1,0	29,2	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>732,4</b>	<b>27,1</b>	<b>25,8</b>	<b>98,0</b>	<b>9,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	2,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>298,0</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>42,7</b>	<b>4,2</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 21.11.24

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	1,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
<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>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>784,0</b>	<b>27,7</b>	<b>26,3</b>	<b>109,3</b>	<b>10,9</b>

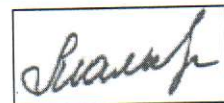
Инженер-технолог

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

(гипоаллергенное)

на 21.11.2024

Согласовано  
Директор школы 170

(Андреева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Фрикадельки мясные припущенные	90	187	19,7	11,7	0,7	0,1
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>538</b>	<b>28,0</b>	<b>18,3</b>	<b>65,4</b>	<b>6,0</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	155	5,7	6,3	18,8	1,9
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная (доп.гарнир)	50	19	0,9	0,1	3,6	0,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микроэлементами	35	74	2,5	0,4	15,1	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>609</b>	<b>24,1</b>	<b>24,3</b>	<b>73,4</b>	<b>6,3</b>

Инженер-технолог  
Егорова Т.А.

Калькулятор  
Филиппова У.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.