

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	5,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт "Биолакт"	100	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>592,0</b>	<b>25,8</b>	<b>31,2</b>	<b>48,7</b>	<b>4,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Азу из говядины	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
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	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>591,2</b>	<b>21,3</b>	<b>17,6</b>	<b>79,5</b>	<b>6,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

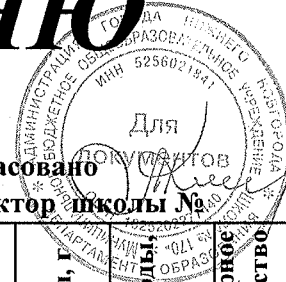
Мальшева Г.А.

\* - 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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.24

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	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	269,0	18,5	19,6	4,6	0,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>677,0</b>	<b>29,4</b>	<b>36,2</b>	<b>58,3</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Азу из говядины	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,1
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>541,0</b>	<b>19,6</b>	<b>17,2</b>	<b>69,6</b>	<b>5,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Булочка обсыпная с творогом	75	209,0	8,8	7,8	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>348,0</b>	<b>9,2</b>	<b>8,2</b>	<b>58,9</b>	<b>4,9</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

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.