

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.24

Согласовано
Директор школы № 5



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,0 |
| Каша молочная пшенично-рисовая с персиками с маслом | 200/5 | 207,0 | 5,4 | 7,0 | 30,4 | 2,5 |
| 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 , обогащенный йодоказеином | 27 | 65,0 | 1,9 | 0,6 | 13,5 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 91,33 | 537,0 | 13,8 | 21,1 | 72,8 | 6,0 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп сырный с гренками , зеленью | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | 1,9 |
| 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) | 40 | 9,0 | 0,4 | 0,1 | 1,5 | 0,1 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| Я б л о к о | 1шт | 49,0 | 0,4 | 0,4 | 10,8 | 0,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон , обогащенный йодоказеином | 20 | 48,0 | 1,4 | 0,5 | 10,0 | 0,8 |
| Стоимость рациона | 109,60 | 892,0 | 40,5 | 29,2 | 109,4 | 9,1 |

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 12.09.24

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|----------------------------|-------------|-------------|----------------|---|
| Завтрак 5-11 класс (льготный/платный) | | | | | | |
| Чевапчичи в томатном соусе | 100/50 | 267,0 | 18,5 | 16,9 | 10,5 | 0,9 |
| Булгур отварной | 180 | 259,0 | 4,4 | 7,6 | 34,2 | 2,9 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон , обогащенный йодоказеином | 25 | 60,0 | 1,8 | 0,6 | 12,5 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 91,33 | 627,0 | 24,9 | 25,2 | 67,3 | 5,6 |
| Обед 5-11 класс (льготный/платный) | | | | | | |
| Суп сырный с гречками , зеленью | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | 1,9 |
| 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 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 30 | 6,0 | 0,3 | 0,1 | 1,1 | 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 , обогащенный йодоказеином | 22 | 53,0 | 1,5 | 0,6 | 11,0 | 0,9 |
| Стоимость рациона | 109,60 | 879,0 | 41,2 | 29,7 | 104,8 | 8,7 |
| Полдник 5-11 класс (льготный/платный) | | | | | | |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Пирожок печеный сдобный с мясом, луком | 75 | 195,0 | 9,7 | 9,3 | 18,2 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 42,25 | 253,0 | 9,9 | 9,5 | 32,1 | 2,7 |

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