

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.24

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>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,8
Батон,обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>564,4</b>	<b>11,5</b>	<b>21,5</b>	<b>81,6</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой мясом,сметаной,зеленью	265	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,04
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	29	69,6	2,0	0,7	14,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>523,6</b>	<b>20,8</b>	<b>16,5</b>	<b>74,3</b>	<b>6,1</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 09.09.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Груша	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,8
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>564,4</b>	<b>11,5</b>	<b>21,5</b>	<b>81,6</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой мясом, сметаной, зеленью	265	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,04
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	29	69,6	2,0	0,7	14,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>523,6</b>	<b>20,8</b>	<b>16,5</b>	<b>74,3</b>	<b>6,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Молоко витаминизированное 1/200	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>285,0</b>	<b>10,1</b>	<b>9,7</b>	<b>39,3</b>	<b>3,3</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 09.09.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>635,0</b>	<b>20,5</b>	<b>29,6</b>	<b>72,4</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой мясом, сметаной, зеленью	265	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>482,0</b>	<b>20,3</b>	<b>16,4</b>	<b>64,6</b>	<b>5,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Напиток из шиповника	203	105,6	0,7	0,3	24,9	2,1
Плюшка с маком	95	275,0	7,9	8,6	41,4	3,4
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>429,6</b>	<b>9,0</b>	<b>9,3</b>	<b>77,1</b>	<b>6,4</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.