

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.09.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 0,1	1шт	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>522,0</b>	<b>21,3</b>	<b>26,4</b>	<b>48,7</b>	<b>4,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>648,2</b>	<b>26,5</b>	<b>22,9</b>	<b>83,4</b>	<b>7,0</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 17.09.24

Согласовано  
Директор школы № 18



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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 0,1	1шт	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>522,0</b>	<b>21,3</b>	<b>26,4</b>	<b>48,7</b>	<b>4,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>648,2</b>	<b>26,5</b>	<b>22,9</b>	<b>83,4</b>	<b>7,0</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Сок фруктовый	221	99,5	0,0	0,0	24,8	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>307,5</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>45,1</b>	<b>3,8</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 17.09.24

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
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>626,0</b>	<b>25,5</b>	<b>32,2</b>	<b>59,0</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>617,0</b>	<b>25,7</b>	<b>23,6</b>	<b>74,9</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Сок фруктовый	221	99,5	0,0	0,0	24,8	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом ,рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>307,5</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>45,1</b>	<b>3,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

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.