

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.24



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	0,12	10,9	0,2	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
<b>Я б л о к о</b>	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627,0</b>	<b>16,9</b>	<b>21,2</b>	<b>92,0</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный/платный)</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
<b>Я б л о к о</b>	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>797,7</b>	<b>27,6</b>	<b>22,1</b>	<b>118,5</b>	<b>9,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева ГА

\* - 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 02.09.24

*Муляков*



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	0,12	10,9	0,2	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627,0</b>	<b>16,9</b>	<b>21,2</b>	<b>92,0</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>797,7</b>	<b>27,6</b>	<b>22,1</b>	<b>118,5</b>	<b>9,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

*Горячкина Н Н*

Калькулятор

Мальшева ГА

*Мальшева ГА*

\* - 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 02.09.24

*Муляева*



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
Пудинг " Лакомка " с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627,0</b>	<b>21,0</b>	<b>19,9</b>	<b>91,2</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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 витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>797,0</b>	<b>27,4</b>	<b>22,7</b>	<b>117,4</b>	<b>9,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

*Горячкина*

Калькулятор

Мальшева Г.А.

*Мальшева*

\* - 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.

*М. Дудяк*



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп с горохом, гречками и зеленью	9,30	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
<b>Вторые блюда</b>							
Пудинг " Лакомка " с вареньем	64,96	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Гуляш из говядины	63,30	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	13,59	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из яблок	6,84	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

Р  
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.