

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.24

Для  
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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Каша молочная пшенно-рисовая с персиками с маслом	200/5	207,0	5,4	7,0	30,4	2,5
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>537,0</b>	<b>13,8</b>	<b>21,1</b>	<b>72,8</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/платный )</b>						
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	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>892,0</b>	<b>40,5</b>	<b>29,2</b>	<b>109,4</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/платный )</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</b>

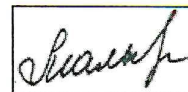
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшева Г.А.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.24

*Мухомов*  
 - 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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Каша молочная пшенно-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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>537,0</b>	<b>13,8</b>	<b>21,1</b>	<b>72,8</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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	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
Яблоко	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>892,0</b>	<b>40,5</b>	<b>29,2</b>	<b>109,4</b>	<b>9,1</b>

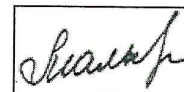
Инженер-технолог

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 12.09.24

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>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627,0</b>	<b>24,9</b>	<b>25,2</b>	<b>67,3</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/платный )</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>879,0</b>	<b>41,2</b>	<b>29,7</b>	<b>104,8</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/платный )</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</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.

  
 Согласовано  
 Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками, зеленью	27,17	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная пшленно-рисовая с персиками, с маслом	35,60	200/5	207,0	5,4	7,0	30,4	2,5
Филе куриное панированное	50,39	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Чевапчичи в томатном соусе	63,01	100/50	267,0	18,5	16,9	10,5	0,9
<i>Гарниры</i>							
Булгур отварной	19,00	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Вермишель отварная	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,06	40	9,0	4,0	0,1	1,5	0,1
<i>Напитки</i>							
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	0,0
Какао с молоком	16,24	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	3,96	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0

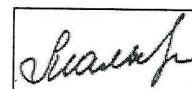
Инженер-технолог

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.