

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.24

Для  
 согласования  
 \_\_\_\_\_  
 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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>702,0</b>	<b>22,8</b>	<b>29,4</b>	<b>87,3</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Солянка домашняя с зеленью	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,8	17,5	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>617,0</b>	<b>22,8</b>	<b>23,5</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>484,7</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</b>

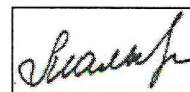
Инженер-технолог

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 13.09.24

*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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>702,0</b>	<b>22,8</b>	<b>29,4</b>	<b>87,3</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя с зеленью	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,8	17,5	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>617,0</b>	<b>22,8</b>	<b>23,5</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

*Горячкина Н Н*

Калькулятор

Малышева Г.А.

*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 13.09.24

*Мухомов*  
 ДОКУМЕНТОВ  
 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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>505,0</b>	<b>13,8</b>	<b>18,9</b>	<b>70,4</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя с зеленью	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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>522,0</b>	<b>20,8</b>	<b>20,2</b>	<b>64,0</b>	<b>5,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Пицца " Школьная"	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>386,0</b>	<b>13,5</b>	<b>10,4</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</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.

Меню учителя на 13 СЕНТЯБРЯ 24г

  
 СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №

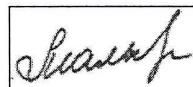


Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Солянка домашняя с зеленью	34,03	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
<b>Вторые блюда</b>							
Шницель " Нежный "	46,39	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Шлов из говядины	63,42	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Запеканка картофельная с мясом	57,94	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	17,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,32	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
<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	0,0
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из груш	13,01	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, 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.