

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.12.24



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
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>641,0</b>	<b>17,6</b>	<b>29,3</b>	<b>75,5</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	2,3
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>837,0</b>	<b>40,9</b>	<b>19,4</b>	<b>116,9</b>	<b>11,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Сочник с абрикосовой начинкой 1/70	1шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>347,0</b>	<b>3,7</b>	<b>11,0</b>	<b>57,3</b>	<b>5,7</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева Г.А.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.12.24

Для  
Документ  
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
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>641,0</b>	<b>17,6</b>	<b>29,3</b>	<b>75,5</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	2,3
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>837,0</b>	<b>40,9</b>	<b>19,4</b>	<b>116,9</b>	<b>11,7</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 03.12.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	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	0,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>581,0</b>	<b>17,2</b>	<b>20,5</b>	<b>81,8</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	2,3
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>822,0</b>	<b>41,6</b>	<b>19,8</b>	<b>111,7</b>	<b>11,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,7
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>297,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,1</b>	<b>49,7</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.

*Муляков*

Согласовано  
 Директор школы № 24



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	17,62	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	15,33	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	35,00	260	172,0	10,1	4,3	23,1	2,3
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	20,86	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Котлета куриная	51,43	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Плов из говядины	66,55	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Кофейный напиток витаминизированный	10,37	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

Р  
 Малышева Г.А.

*Малышева*

] 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.