

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,4	2,2	0,7	15,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>560,4</b>	<b>13,1</b>	<b>18,1</b>	<b>86,9</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	260	119,0	4,6	4,0	16,4	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	0,9	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>690,0</b>	<b>23,2</b>	<b>18,8</b>	<b>108,1</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	3,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>484,0</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</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 23.12.24

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
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Г р у ш а	1штг	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,4	2,2	0,7	15,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>560,4</b>	<b>13,1</b>	<b>18,1</b>	<b>86,9</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	260	119,0	4,6	4,0	16,4	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	0,9	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>690,0</b>	<b>23,2</b>	<b>18,8</b>	<b>108,1</b>	<b>10,8</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 23.12.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	прямое количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	1,1
Каша молочная пшеничная с маслом	250/10	283,0	8,0	15,2	35,4	3,5
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,7	0,6	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>709,0</b>	<b>22,2</b>	<b>31,9</b>	<b>90,5</b>	<b>9,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	260	119,0	4,6	4,0	16,4	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>596,0</b>	<b>22,8</b>	<b>19,2</b>	<b>83,8</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	3,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>484,0</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</b>

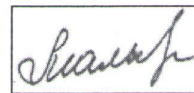
Инженер-технолог

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	10,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бутерброд горячий с сыром	31,25	50	195,0	8,5	12,7	11,5	1,1
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	32,73	260	119,0	4,6	4,0	16,4	1,6
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная пшенная с маслом	17,61	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Гуляш из говядины	64,02	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	10,92	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
<b>Напитки</b>							
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	0,01
Чай с лимоном	3,46	200	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Какао с молоком	16,24	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,95	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	3,96	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

Р  
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.