

133

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.09.24

Согласовано  
 Документов  
 Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога с персиками, со сгущенным молоком	150/20	411,0	23,6	18,7	36,9	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>632,8</b>	<b>26,3</b>	<b>26,0</b>	<b>73,7</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Печенье "Мишка-топтыжка" 1/25	1 шт	110,0	1,8	3,5	17,5	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>725,8</b>	<b>21,9</b>	<b>20,3</b>	<b>104,0</b>	<b>8,6</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 24.09.24

Согласовано  
Директор школы № 1



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	0,1
Запеканка из творога с персиками, со сгущенным молоком	150/20	411,0	23,6	18,7	36,9	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>632,8</b>	<b>26,3</b>	<b>26,0</b>	<b>73,7</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Печенье " Мишка- топтыжка" 1/25	1шт	110,0	1,8	3,5	17,5	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>725,8</b>	<b>21,9</b>	<b>20,3</b>	<b>104,0</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>337,0</b>	<b>7,7</b>	<b>13,5</b>	<b>46,7</b>	<b>3,9</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.09.24

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>						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Сочник с абрикосовой начинкой	70	413,0	5,0	15,5	61,9	5,2
Батон, обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>1029,0</b>	<b>37,1</b>	<b>33,9</b>	<b>143,1</b>	<b>11,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,0	1,0	0,08
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>598,0</b>	<b>19,5</b>	<b>16,6</b>	<b>82,7</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>337,0</b>	<b>7,7</b>	<b>13,5</b>	<b>46,7</b>	<b>3,9</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.

Согласовано  
Директор школы № 133



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
<i>Первые блюда</i>							
Суп куриный с зеленью	18,32	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога с персиками, со сгущенным молоком	71,65	150/20	411,0	23,6	18,7	36,9	3,1
Котлета куриная	42,69	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Плов из говядины*	71,53	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	12,30	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	9,06	50	7,0	0,4	0,1	1,3	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
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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  
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.