

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.10.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>656,0</b>	<b>21,4</b>	<b>26,1</b>	<b>83,3</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>585,2</b>	<b>20,4</b>	<b>23,8</b>	<b>72,5</b>	<b>7,2</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 17.10.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	3,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,0	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>587,0</b>	<b>15,3</b>	<b>16,9</b>	<b>84,4</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
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>602,0</b>	<b>20,7</b>	<b>24,9</b>	<b>74,0</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
<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>3,2</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева Г.А.

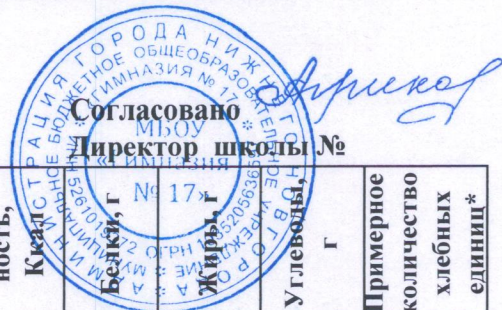
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.10.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>585,2</b>	<b>20,4</b>	<b>23,8</b>	<b>72,5</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
Печенье " Двойная радость " 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>329,0</b>	<b>2,5</b>	<b>11,0</b>	<b>54,9</b>	<b>5,5</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.