

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.10.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Растворимые углеводы, 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
Пудинг "Лакомка" со сгущенным молоком	150/25	385,0	16,0	11,5	54,5	5,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	1,8	0,6	14,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>649,2</b>	<b>18,7</b>	<b>22,0</b>	<b>94,6</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,6
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
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, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,9	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>649,0</b>	<b>23,2</b>	<b>18,0</b>	<b>92,5</b>	<b>9,2</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 22.10.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, ккал	Жиры, г	Белки, 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	1,7
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
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>518,0</b>	<b>26,5</b>	<b>16,5</b>	<b>66,6</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,6
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, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>607,0</b>	<b>21,7</b>	<b>17,6</b>	<b>84,0</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>324,0</b>	<b>6,9</b>	<b>11,5</b>	<b>48,6</b>	<b>4,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

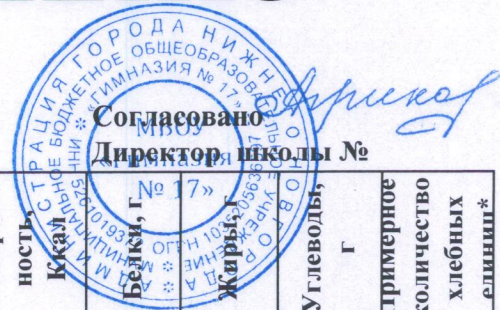
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.10.24



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, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,6
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
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, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,9	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>649,0</b>	<b>23,2</b>	<b>18,0</b>	<b>92,5</b>	<b>9,2</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

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.