

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 07.11.24

Согласовано  
Директор школы № 17

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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 "Биолакт" 1/100	1шт	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
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	200	144,0	4,2	7,0	16,1	1,6
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	1,6	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>728,1</b>	<b>26,3</b>	<b>25,8</b>	<b>100,8</b>	<b>10,0</b>

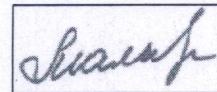
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Малышева Г.А.

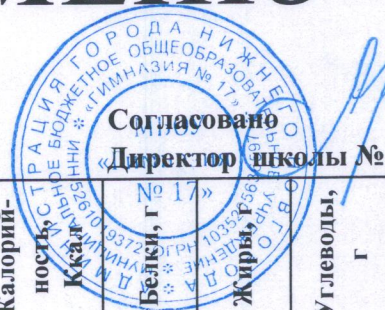


\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.11.24



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	134,0	6,4	9,5	2,6	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	53	148,4	4,2	1,1	30,3	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>606,4</b>	<b>17,1</b>	<b>16,3</b>	<b>94,4</b>	<b>9,4</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
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	200	144,0	4,2	7,0	16,1	1,6
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	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>677,0</b>	<b>25,9</b>	<b>24,1</b>	<b>89,6</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	2,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>280,0</b>	<b>9,9</b>	<b>10,9</b>	<b>35,6</b>	<b>3,5</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.



# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.11.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Ёжики " Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	200	144,0	4,2	7,0	16,1	1,6
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	1,6	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>728,1</b>	<b>26,3</b>	<b>25,8</b>	<b>100,8</b>	<b>10,0</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

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.