

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность ккал	Белки г	Жиры г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Груша	1 шт	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	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>537,4</b>	<b>12,4</b>	<b>19,0</b>	<b>79,8</b>	<b>7,9</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
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,4	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,8	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>743,0</b>	<b>24,8</b>	<b>19,7</b>	<b>117,5</b>	<b>11,7</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ности, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное 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	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>699,0</b>	<b>21,9</b>	<b>31,8</b>	<b>88,5</b>	<b>8,8</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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
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>665,0</b>	<b>22,5</b>	<b>19,1</b>	<b>101,5</b>	<b>10,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,8	5,6	5,0	22,1	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>484,8</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,2</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.



# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.11.24



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<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
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,4	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,8	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>743,0</b>	<b>24,8</b>	<b>19,7</b>	<b>117,5</b>	<b>11,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,8	5,6	5,0	22,1	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>484,8</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,2</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.