

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.11.24



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 пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Груша	1шт	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, говядиной тушеной, зеленью	270	142,0	4,9	6,0	17,3	1,7
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 микроэлементами	30	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	57	137,0	4,0	1,4	28,5	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>808,0</b>	<b>26,3</b>	<b>22,2</b>	<b>127,3</b>	<b>12,7</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 25.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
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, говядиной тушеной, зеленью	270	142,0	4,9	6,0	17,3	1,7
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>688,0</b>	<b>22,8</b>	<b>21,1</b>	<b>102,4</b>	<b>10,2</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 25.11.24



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, говядиной тушеной, зеленью	270	142,0	4,9	6,0	17,3	1,7
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	30	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	57	137,0	4,0	1,4	28,5	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>808,0</b>	<b>26,3</b>	<b>22,2</b>	<b>127,3</b>	<b>12,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	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.