

17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.01.25



Согласовано  
Директор школы №

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
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Каша молочная пшениная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>569,0</b>	<b>17,1</b>	<b>24,2</b>	<b>70,8</b>	<b>7,1</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
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,5	14,7	1,5
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,7	0,9	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>625,2</b>	<b>23,9</b>	<b>18,9</b>	<b>91,3</b>	<b>9,1</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 23.01.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная пшеничная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>549,0</b>	<b>13,6</b>	<b>23,4</b>	<b>70,9</b>	<b>7,1</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
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,4	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>553,0</b>	<b>22,7</b>	<b>15,3</b>	<b>82,5</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/платный)</b>						
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,2
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>278,2</b>	<b>9,2</b>	<b>10,7</b>	<b>32,0</b>	<b>3,2</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.



# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.01.25



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
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,5	14,7	1,5
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,7	0,9	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>625,2</b>	<b>23,9</b>	<b>18,9</b>	<b>91,3</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/платный)</b>						
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,2
Печенье "Двойная радость" с начинкой 1/50	1 шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>286,2</b>	<b>2,7</b>	<b>11,1</b>	<b>44,0</b>	<b>4,4</b>

Инженер-технолог

Горячкина НН

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.