## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 12.09.24

Согласовано *Ов ощербио* Директор школы №

	Aubertoh mronsitation							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Примерное количество хлебных единии*		
Завтрак 1-4 класс					*			
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0		
Каша молочная пшенно-рисовая с персиками с маслом	200/5	207,0	5,4	7,0	30,4	2,5		
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7		
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7		
Батон, обогащенный йодоказеином	27	65,0	1,9	0,6	13,5	1,1		
Стоимость рациона 91,33	1	537,0	13,8	21,1	72,8	6,0		
Обед 1-4 класс								
Суп сырный с гренками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9		
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0		
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3		
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1		
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1		
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9		
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9		
Батон , обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8		
Стоимость рациона 109,60		892,0	40,5	29,2	109,4	9,1		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Seaun

<sup>\* -</sup> 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

Для документов:

HA 12.09.24

Согласовано СК Ди

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примернов количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Каша молочная пшенно-рисовая с персиками с маслом	200/5	207,0	5,4	7,0	30,4	2,5
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон, обогащенный йодоказенном	27	65,0	1,9	0,6	13,5	1,1
Стоимость рациона 91,33		537,0	13,8	21,1	72,8	6,0
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Суп сырный с гренками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Яблоко	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона 109,60		892,0	40,5	29,2	109,4	9,1
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона 42,25		253,0	9,9	9,5	32,1	2,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Search

<sup>\* -</sup> 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

HA 12.09.24

Согласовано Д

Директор школ

	директор в школы 119/6							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Примерное количество хлебных единиц*		
Завтрак 5-11 класс(льготный/платный)						\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		
Чевапчичи в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,9	10,5	0,9		
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9		
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8		
Батон, обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0		
Стоимость рациона 91,33		627,0	24,9	25,2	67,3	5,6		
Обед 5-11 класс (льготный/платный)								
Суп сырный с гренками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9		
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0		
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8		
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1		
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1		
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9		
Батон , обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,5	0,6	11,0	0,9		
Стоимость рациона 109,60		879,0	41,2	29,7	104,8	8,7		
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)								
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2		
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5		
Стоимость рациона 42,25		253,0	9,9	9,5	32,1	2,7		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

<sup>\* -</sup> 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.

### ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

#### СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533272

Владелец Миронов Станислав Викторович Действителен С 15.02.2024 по 14.02.2025