

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Пудинг " Лакомка " с клубничным вареньем	150/35	388,0	14,4	8,6	63,3	6,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>660,0</b>	<b>17,6</b>	<b>19,0</b>	<b>104,7</b>	<b>10,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	105,0	8,0	6,6	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	45	146,0	4,6	2,2	27,0	2,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>882,0</b>	<b>32,1</b>	<b>23,6</b>	<b>135,0</b>	<b>13,5</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	150/35	388,0	14,4	8,6	63,3	6,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>660,0</b>	<b>17,6</b>	<b>19,0</b>	<b>104,7</b>	<b>10,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	105,0	8,0	6,6	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	45	146,0	4,6	2,2	27,0	2,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>882,0</b>	<b>32,1</b>	<b>23,6</b>	<b>135,0</b>	<b>13,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,9
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>323,7</b>	<b>8,3</b>	<b>10,8</b>	<b>48,4</b>	<b>4,8</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 05.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Пудинг "Лакомка" с клубничным вареньем	200/30	438,0	18,4	10,6	67,2	6,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>554,6</b>	<b>20,8</b>	<b>11,2</b>	<b>92,7</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	105,0	8,0	6,6	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	49	137,2	3,9	0,9	28,0	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>833,2</b>	<b>30,6</b>	<b>23,2</b>	<b>125,0</b>	<b>12,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пицца сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	3,5
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>457,0</b>	<b>15,1</b>	<b>17,4</b>	<b>59,9</b>	<b>6,0</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.