

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.11.24

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>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>656,0</b>	<b>21,4</b>	<b>26,1</b>	<b>83,3</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>784,0</b>	<b>27,7</b>	<b>26,3</b>	<b>109,3</b>	<b>10,9</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 21.11.24

Согласовано  
Директор школы № 6



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод*	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>656,0</b>	<b>21,4</b>	<b>26,1</b>	<b>83,3</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Ёжики " Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>784,0</b>	<b>27,7</b>	<b>26,3</b>	<b>109,3</b>	<b>10,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
Печенье " Двойная радость " 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>329,0</b>	<b>2,5</b>	<b>11,0</b>	<b>54,9</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.11.24

Согласовано

Директор школы № 6



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	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
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>533,6</b>	<b>15,1</b>	<b>15,7</b>	<b>79,5</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с говядиной тушеной , зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,4	2,1	0,3	12,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,0	1,0	29,2	2,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>732,4</b>	<b>27,1</b>	<b>25,8</b>	<b>98,0</b>	<b>9,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	2,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>298,0</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>42,7</b>	<b>4,2</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.