

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.11.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (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	1шт	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 гречками, 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.

Меню учителя на 05 НОЯБРЯ 24г

Согласовано  
Директор школы № 33



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гренками, зеленью	27,42	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
<b>Вторые блюда</b>							
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	68,68	150/35	388,0	14,4	8,6	63,3	6,3
Гуляш из говядины	51,35	100	105,0	8,0	6,6	3,3	0,3
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	14,78	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	18,80	45	146,0	4,6	2,2	27,0	2,7
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из яблок	6,84	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р  
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

(гипоаллергенное)

на 05.11.2024

Согласовано  
Директор школы 34



(Зими́на, Па́трушева)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Помидоры свежие (доп. гарнир)	85	18	0,9	0,2	3,2	0,3
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>351</b>	<b>4,0</b>	<b>5,4</b>	<b>71,8</b>	<b>7,2</b>

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Груша	1шт	90	0,8	0,6	20,1	2,0
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>462</b>	<b>5,9</b>	<b>17,0</b>	<b>72,8</b>	<b>7,3</b>

<b>Полдник</b>						
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>145</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>34,7</b>	<b>3,5</b>

Инженер-технолог  
Егорова Т.А.

Калькулятор  
Филиппова У.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.