

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.05.24

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	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	251,0	6,2	12,0	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт " Э г о ш а " 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>729,4</b>	<b>23,5</b>	<b>29,6</b>	<b>94,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	270	101,0	4,4	5,9	7,7	0,6
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Икра кабачковая ( доп. гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
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 витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>759,0</b>	<b>29,2</b>	<b>27,9</b>	<b>90,3</b>	<b>7,5</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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 02.05.24

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>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	251,0	6,2	12,0	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт " Э г о ш а " 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>729,4</b>	<b>23,5</b>	<b>29,6</b>	<b>94,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом тушеным, зеленью	270	101,0	4,4	5,9	7,7	0,6
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
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 витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>759,0</b>	<b>29,2</b>	<b>27,9</b>	<b>90,3</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>249,0</b>	<b>6,2</b>	<b>6,4</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.