

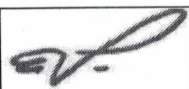
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

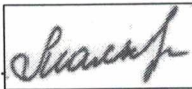
НА 06.02.24


Согласовано  
и.о. директор школы № 124  
Директор школы № 124



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
Запеканка из творога с вареньем	150/40	449,0	23,6	17,7	49,4	4,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>810,2</b>	<b>29,3</b>	<b>29,5</b>	<b>106,8</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	125,0	8,8	6,0	9,0	0,7
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>618,1</b>	<b>27,3</b>	<b>24,0</b>	<b>73,4</b>	<b>6,1</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,0</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техн  
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 06.02.24

Согласовано  
Директор школы № 124



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
Запеканка из творога с вареньем	150/40	449,0	23,6	17,7	49,4	4,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>810,2</b>	<b>29,3</b>	<b>29,5</b>	<b>106,8</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	125,0	8,8	6,0	9,0	0,7
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>618,1</b>	<b>27,3</b>	<b>24,0</b>	<b>73,4</b>	<b>6,1</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,0</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева 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 06.02.24

Согласовано  
и.о. Директор школы №124



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога с вареньем	200/20	533,0	32,7	24,2	46,3	3,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>778,0</b>	<b>37,1</b>	<b>32,3</b>	<b>84,8</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный +платный)</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	125,0	8,8	6,0	9,0	0,7
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>638,0</b>	<b>27,9</b>	<b>25,1</b>	<b>75,4</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,0</b>	<b>9,7</b>	<b>10,7</b>	<b>36,7</b>	<b>3,0</b>

Инженер-технолог  
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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
<b>Первые блюда</b>							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	45,85	260	125,0	8,8	6,0	9,0	0,7
<b>Вторые блюда</b>							
Запеканка из творога с вареньем	63,20	150/40	449,0	23,6	17,7	49,4	4,1
Ежики " Аппетитные"	43,73	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<b>Гарниры</b>							
Пюре картофельное	16,21	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по  
производству

\* -R[-34]C:RC[12] 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.