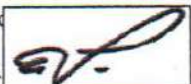


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>747,6</b>	<b>25,3</b>	<b>23,8</b>	<b>106,9</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Бефстроганов из филе индейки	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
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>96,00</b>	<b>815,0</b>	<b>27,5</b>	<b>33,3</b>	<b>100,5</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,6</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 07.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>670,3</b>	<b>23,2</b>	<b>18,2</b>	<b>102,8</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Бефстроганов из филе индейки	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>759,0</b>	<b>27,6</b>	<b>33,7</b>	<b>86,2</b>	<b>7,1</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Бефстроганов из филе индейки	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
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>96,00</b>	<b>815,0</b>	<b>27,5</b>	<b>33,3</b>	<b>100,5</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,6</b>

Инженер-техник

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.