

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	593,4	24,6	28,2	60,1	5,0
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	96,00	721,6	28,1	25,1	95,3	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,7

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

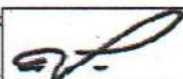
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

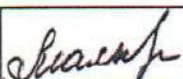
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.22

Согласовано
 Директор школы № 1
 МБОУ «Гимназия № 1»
 Жирновский район
 Волгоградская область

Наименование блюда	Выход (г)	Калории ккал	Жиры г	Углеводы г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)					
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	1,2
Стоимость рациона	80,00	482,0	20,8	24,7	44,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)					
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3
Стоимость рациона	96,00	515,0	26,0	22,3	77,5

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	96,00	721,6	28,1	25,1	95,3	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,7

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.