

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.22



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
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1штг	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>636,4</b>	<b>15,5</b>	<b>31,8</b>	<b>71,7</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>1082,0</b>	<b>44,3</b>	<b>35,2</b>	<b>147,2</b>	<b>12,2</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>240,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,3</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 16.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	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	0,2	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>80,00</b>	<b>396,6</b>	<b>15,8</b>	<b>16,2</b>	<b>46,9</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>							
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8	
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0	
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6	
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0	
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>984,2</b>	<b>41,7</b>	<b>31,2</b>	<b>133,7</b>	<b>11,1</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.



# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Клетчатка	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8	
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5	
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6	
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0	
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>1082,0</b>	<b>44,3</b>	<b>35,2</b>	<b>147,2</b>	<b>12,2</b>	
<b>Полдник</b>							
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8	
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>240,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,3</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.