

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Мандарин	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>758,8</b>	<b>27,6</b>	<b>36,2</b>	<b>80,4</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	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	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>713,8</b>	<b>33,5</b>	<b>22,4</b>	<b>94,1</b>	<b>7,8</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.

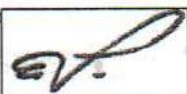


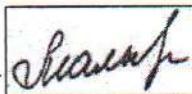
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 23.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калории	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>649,6</b>	<b>18,0</b>	<b>33,2</b>	<b>69,6</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	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>96,00</b>	<b>598,0</b>	<b>31,5</b>	<b>18,8</b>	<b>75,3</b>	<b>6,3</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 23.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	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 микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>713,8</b>	<b>33,5</b>	<b>22,4</b>	<b>94,1</b>	<b>7,8</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-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.