

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога с вареньем	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>640,8</b>	<b>27,5</b>	<b>24,8</b>	<b>76,7</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	120,0	4,6	7,2	9,3	0,7
Бефстроганов из филе индейки	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>767,4</b>	<b>22,8</b>	<b>32,7</b>	<b>95,3</b>	<b>7,9</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

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 10.01.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	533,0	32,7	24,2	46,3	3,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>646,0</b>	<b>35,0</b>	<b>24,8</b>	<b>70,9</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	120,0	4,6	7,2	9,3	0,7
Бефстроганов из филе индейки	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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>620,0</b>	<b>19,8</b>	<b>32,2</b>	<b>63,1</b>	<b>5,2</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.



# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	120,0	4,6	7,2	9,3	0,7
Бефстроганов из филе индейки	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>767,4</b>	<b>22,8</b>	<b>32,7</b>	<b>95,3</b>	<b>7,9</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-техно

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.