

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Йогурт "Растишка" 1/110	1 шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Мандарин	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,8	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>708,2</b>	<b>21,7</b>	<b>23,2</b>	<b>102,9</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,3	14,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>663,3</b>	<b>22,4</b>	<b>17,9</b>	<b>97,8</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>368,0</b>	<b>11,3</b>	<b>14,4</b>	<b>48,1</b>	<b>4,0</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 13.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бефстроганов из филе индейки	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>758,0</b>	<b>23,6</b>	<b>37,5</b>	<b>81,8</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>605,6</b>	<b>21,6</b>	<b>17,7</b>	<b>90,1</b>	<b>7,5</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 13.02.23



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, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,3	14,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>663,3</b>	<b>22,4</b>	<b>17,9</b>	<b>97,8</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>368,0</b>	<b>11,3</b>	<b>14,4</b>	<b>48,1</b>	<b>4,0</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.