

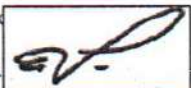
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.02.23

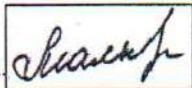
Согласовано  
Директор школы № 17

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	23	81,0	5,3	6,7	0	0
Индеекa с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,8	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>595,8</b>	<b>25,0</b>	<b>29,0</b>	<b>58,1</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета "Оригинальная"	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>565,0</b>	<b>23,9</b>	<b>19,7</b>	<b>72,9</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,7</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 15.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	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 сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,8	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>510,8</b>	<b>21,5</b>	<b>24,9</b>	<b>50,1</b>	<b>4,1</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>579,0</b>	<b>24,4</b>	<b>20,8</b>	<b>73,8</b>	<b>6,1</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 15.02.23



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>565,0</b>	<b>23,9</b>	<b>19,7</b>	<b>72,9</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,7</b>

Инженер-техно

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.