

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>716,2</b>	<b>19,0</b>	<b>31,0</b>	<b>90,0</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>827,0</b>	<b>27,8</b>	<b>23,8</b>	<b>125,0</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,8</b>	<b>4,1</b>

Инженер-техн  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

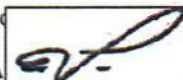
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>683,0</b>	<b>18,6</b>	<b>30,9</b>	<b>82,4</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>742,0</b>	<b>26,9</b>	<b>23,5</b>	<b>105,1</b>	<b>8,7</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 16.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>827,0</b>	<b>27,8</b>	<b>23,8</b>	<b>125,0</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,8</b>	<b>4,1</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.