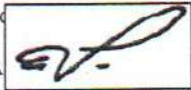


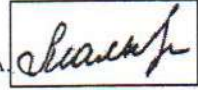
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 02.03.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлета куриная с сыром	90	204,0	16,7	10,0	10,4	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>756,0</b>	<b>29,3</b>	<b>19,5</b>	<b>113,1</b>	<b>9,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с куриным филе, гренками, зеленью	10/250/15	184,0	8,4	6,5	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
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
В а ф л и 1/30	1 пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,6	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>890,4</b>	<b>29,7</b>	<b>34,3</b>	<b>115,5</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	70	195,0	5,3	3,2	31,6	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>315,0</b>	<b>11,3</b>	<b>9,6</b>	<b>41,0</b>	<b>3,4</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 02.03.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>551,6</b>	<b>18,7</b>	<b>15,9</b>	<b>83,2</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с куриным филе, гречками, зеленью	10/250/15	184,0	8,4	6,5	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,8
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>102,24</b>	<b>729,0</b>	<b>27,3</b>	<b>25,4</b>	<b>97,7</b>	<b>8,1</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

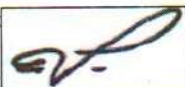
НА 02.03.23

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>						
Суп сырный с куриным филе, гренками, зеленью	10/250/15	184,0	8,4	6,5	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	15	6,0	0,4	0,03	0,9	0,1
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	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>748,2</b>	<b>28,7</b>	<b>24,6</b>	<b>102,6</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	70	195,0	5,3	3,2	31,6	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>315,0</b>	<b>11,3</b>	<b>9,6</b>	<b>41,0</b>	<b>3,4</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.