

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.03.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	27	95,0	6,2	7,8	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	1 шт	101,2	0,9	0,7	22,7	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>757,6</b>	<b>20,3</b>	<b>31,8</b>	<b>97,3</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/260	145,0	5,9	6,0	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>798,4</b>	<b>28,6</b>	<b>22,1</b>	<b>121,0</b>	<b>10,1</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	202	91,0	0,0	0	22,6	1,9
Х а ч а п у р и	100	298,0	12,8	15,0	27,8	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>389,0</b>	<b>12,8</b>	<b>15,0</b>	<b>50,4</b>	<b>4,2</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 16.03.23



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	30	109,0	6,9	8,5	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
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>				
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/260	145,0	5,9	6,0	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.03.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/260	145,0	5,9	6,0	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>773,4</b>	<b>28,5</b>	<b>22,1</b>	<b>114,9</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	202	91,0	0,0	0	22,6	1,9
Х а ч а п у р и	100	298,0	12,8	15,0	27,8	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>389,0</b>	<b>12,8</b>	<b>15,0</b>	<b>50,4</b>	<b>4,2</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по  
производству  
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

\* - 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.