

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

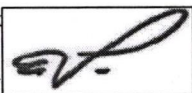
НА 09.10.23

Согласовано
Директор школы № 17

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Масло сливочное порционнo 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком	150/30	401,0	16,3	11,9	57,3	4,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	722,4	21,7	28,4	95,5	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	102,24	832,6	30,0	29,3	111,7	9,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

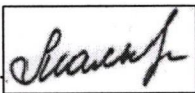
Инженер-техн

Столярова Е.А.

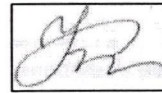


Калькулятор

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 09.10.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком	200/20	465,0	20,2	13,8	65,2	5,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	611,0	24,7	17,3	89,6	7,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,6	2,0
Стоимость рациона	102,24	831,9	31,0	29,7	109,9	9,1
Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)						
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
Стоимость рациона	39,41	374,0	12,2	14,4	48,8	4,1

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

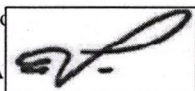
НА 09.10.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	428,2	19,2	22,1	38,0	3,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона 102,24		832,6	30,0	29,3	111,7	9,3
Полдник(льготный+ платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона 39,41		263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

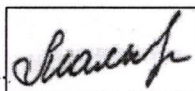
Инженер-техн

Столярова Е.А.

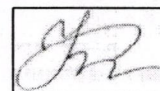


Калькулятор

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.