

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.10.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3	
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8	
Стоимость рациона		85,20	665,4	25,1	35,8	61,2	5,0
Обед 1-4 класс							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2	
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2	
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5	
Стоимость рациона		102,24	750,6	30,2	22,8	98,8	8,2
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

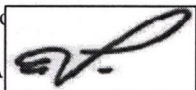
НА 23.10.23

Согласовано
Директор школы №

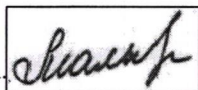
МБОУ «Гимназия № 17»
Гор. округ «Железнодорожный»
Красноярского края

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		85,20	677,0	28,4	44,4	40,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона		102,24	751,9	30,6	24,4	102,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
Стоимость рациона		39,41	349,0	12,3	14,5	42,3

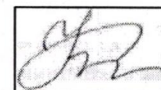
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

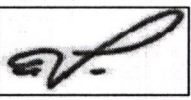
Для ГПД

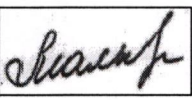
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 23.10.23

Согласовано
Директор школы № 1
С.А. Микова

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	750,6	30,2	22,8	98,8	8,2
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-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.