

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

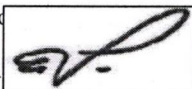
НА 01.12.23

Согласовано  
 Директор школы № 1  
 Г.А. Корнева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>623,6</b>	<b>25,3</b>	<b>22,8</b>	<b>79,0</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>639,5</b>	<b>26,6</b>	<b>21,3</b>	<b>85,2</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,5</b>	<b>8,0</b>	<b>5,9</b>	<b>45,6</b>	<b>3,8</b>

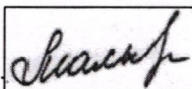
Инженер-техн

Столярова Е.А.

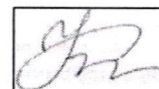


Калькулятор

Мальшева 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

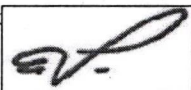
НА 01.12.23

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>26,7</b>	<b>36,9</b>	<b>86,4</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
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>24,8</b>	<b>18,6</b>	<b>79,0</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Чай с лимоном	200/13	44,0	0,3	0,1	10,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>9,9</b>	<b>10,6</b>	<b>43,4</b>	<b>3,6</b>

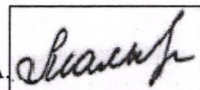
Инженер-техн

Столярова Е.А.

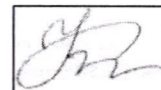


Калькулятор

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

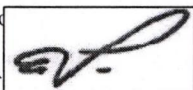
НА 01.12.23

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
М а н д а р и н	1 шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>639,5</b>	<b>26,6</b>	<b>21,3</b>	<b>85,2</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,5</b>	<b>8,0</b>	<b>5,9</b>	<b>45,6</b>	<b>3,8</b>

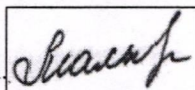
Инженер-техно

Столярова Е.А.

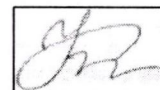


Калькулятор

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.