

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.11.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	757,6	41,7	32,1	75,4	6,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	40	130,0	4,1	2,0	24,0	2,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	1018,0	38,9	28,9	143,1	11,9
Полдник 1-4 класс						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Стоимость рациона	39,41	399,3	12,7	13,8	56,2	4,6

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

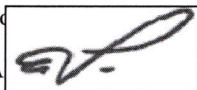
НА 14.11.23

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)						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0	0,8	0,07
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	85,20	530,0	28,0	16,3	67,9	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	47	99,6	3,4	0,6	20,3	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	102,24	986,6	38,0	28,5	137,8	11,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный 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
Стоимость рациона	39,41	315,0	9,8	10,6	45,0	3,8

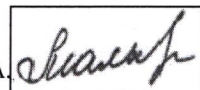
Инженер-техн

Столярова Е.А.

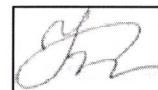


Калькулятор

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

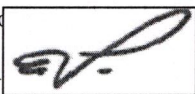
НА 14.11.23

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 картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	40	130,0	4,1	2,0	24,0	2,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона 102,24		1018,0	38,9	28,9	143,1	11,9
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Стоимость рациона 39,41		399,3	12,7	13,8	56,2	4,6

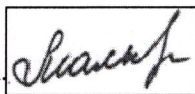
Инженер-техн

Столярова Е.А.

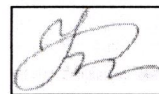


Калькулятор

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.