

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.11.23

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	563,6	24,3	27,5	54,4	4,5
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	102,24	743,6	25,0	22,1	103,6	8,6
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

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

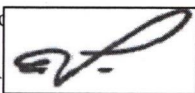
НА 21.11.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	620,0	25,2	32,6	56,0	4,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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	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
Стоимость рациона	102,24	710,0	24,0	21,9	96,7	8,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
Х а ч а п у р и	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	408,0	10,8	12,6	62,9	5,2

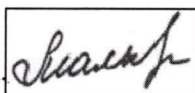
Инженер-техн

Столярова Е.А.

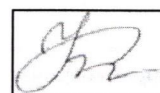


Калькулятор

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 21.11.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
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	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	102,24	743,6	25,0	22,1	103,6	8,6
Полдник(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

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.