

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.11.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,1	15,9	12,0	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	709,4	26,8	24,5	95,3	7,9
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	773,8	29,5	30,6	87,9	7,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	77,0	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	268,0	8,0	5,9	45,6	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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.11.23



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
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
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	694,0	33,1	18,9	98,0	8,2
Обед 5-11класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85,0	2,9	0,5	17,3	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	732,0	31,1	24,6	89,1	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	205	92,2	0,0	0	23,0	1,9
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	391,2	1,2	9,2	69,6	5,8

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 24.11.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
В а ф л и 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона 102,24		773,8	29,5	30,6	87,9	7,3
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	77,0	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона 39,41		268,0	8,0	5,9	45,6	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.