

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

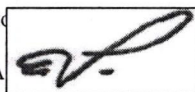
НА 27.11.23

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>554,8</b>	<b>14,9</b>	<b>18,6</b>	<b>81,9</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>639,0</b>	<b>23,1</b>	<b>19,0</b>	<b>93,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

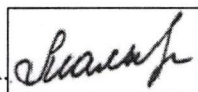
Инженер-техно

Столярова Е.А.

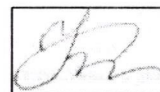


Калькулятор

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

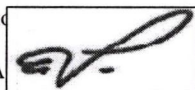
НА 27.11.23

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
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>16,9</b>	<b>25,6</b>	<b>70,7</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,0	1,2	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95,4	3,2	0,5	19,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>24,6</b>	<b>18,9</b>	<b>93,7</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Х а ч а п у р и	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>12,6</b>	<b>14,3</b>	<b>59,8</b>	<b>5,0</b>

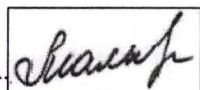
Инженер-техно

Столярова Е.А.

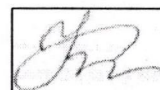


Калькулятор

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.

# Для ГПД ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

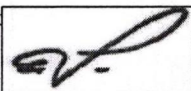
НА 27.11.23

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>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>639,0</b>	<b>23,1</b>	<b>19,0</b>	<b>93,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

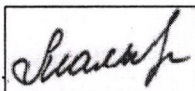
Инженер-техн

Столярова Е.А.

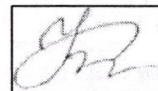


Калькулятор

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.