

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

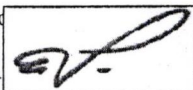
НА 13.12.23

Согласовано
Директор школы № 17

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
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
Стоимость рациона	85,20	579,4	13,2	31,2	61,4	5,1
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
М а н д а р и н	1 шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,6	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	823,1	30,2	31,0	106,6	8,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	39,41	282,8	8,3	6,2	48,5	4,0

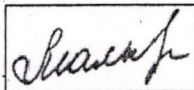
Инженер-техн

Столярова Е.А.

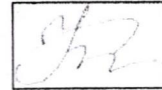


Калькулятор

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.

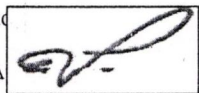
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.12.23

Согласовано
Директор школы № 17

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,5	18,8	1,6
Стоимость рациона	85,20	502,4	16,4	21,7	60,0	5,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	832,2	30,3	32,1	105,8	8,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Пирожок печеный сдобный с вареном	75	182,0	9,5	7,0	20,9	1,7
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

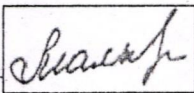
Инженер-техн



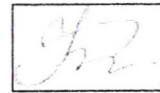
Столярова Е.А.

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

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.12.23

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)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
М а н д а р и н	1 шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,6	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	823,1	30,2	31,0	106,6	8,8
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	39,41	282,8	8,3	6,2	48,5	4,0

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.