

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24



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	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	626,4	25,3	22,9	79,6	6,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	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)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,5	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	639,6	25,4	20,1	89,0	7,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,3	7,9	5,8	45,4	3,7

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24

МБОУ
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)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	739,0	26,3	32,1	86,1	7,1
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
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	303,0	16,1	17,4	21,7	1,8
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
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	564,0	23,9	22,1	68,7	5,7
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	39,41	253,0	9,9	9,5	32,1	2,7

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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24



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
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,5	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона 102,24		639,6	25,4	20,1	89,0	7,4
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона 39,41		266,3	7,9	5,8	45,4	3,7

Инженер-технолог
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.