

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.02.24



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	0,2
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Йогурт "Э го ша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	85,20	712,0	21,0	28,3	93,1	7,6
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	102,24	815,4	38,2	32,6	92,2	7,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Стоимость рациона	39,41	397,7	12,6	13,7	56,0	4,6

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

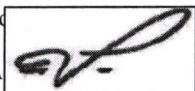
НА 16.02.24

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	0,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
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
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
Стоимость рациона	85,20	659,2	20,4	25,5	84,2	7,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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	760,0	37,6	28,8	87,5	7,3
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	276,0	9,5	6,2	45,3	3,8

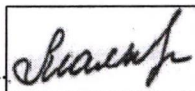
Инженер-техн

Столярова Е.А.

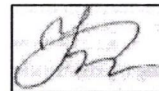


Калькулятор

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.

Для ГПД ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.02.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона 102,24		815,4	38,2	32,6	92,2	7,7
Полдник(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Стоимость рациона 39,41		397,7	12,6	13,7	56,0	4,6

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.