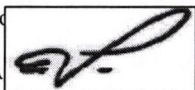


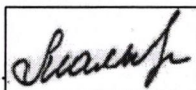
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

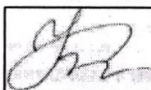
НА 19.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки куриные	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	70,0	1,7	0,4	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>667,6</b>	<b>33,1</b>	<b>17,4</b>	<b>95,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>615,0</b>	<b>27,4</b>	<b>19,5</b>	<b>74,9</b>	<b>6,2</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшева Г.А. 

Директор по производству  
Корнева 

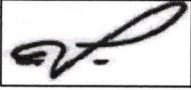
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

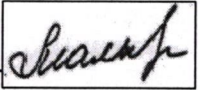
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

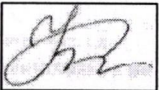
НА 19.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Биточки куриные	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	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1	
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>720,0</b>	<b>34,2</b>	<b>19,1</b>	<b>102,6</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 5-11класс (льготный+платный)</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6	
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>573,0</b>	<b>26,2</b>	<b>19,2</b>	<b>66,3</b>	<b>5,65</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Маковый рулетик посыпной	90	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0	
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9	
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>395,0</b>	<b>7,8</b>	<b>9,7</b>	<b>69,0</b>	<b>5,7</b>

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.

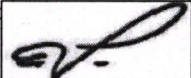
# Для ГПД ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

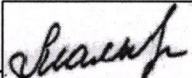
НА 19.04.24

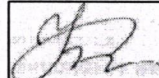


Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>615,0</b>	<b>27,4</b>	<b>19,5</b>	<b>74,9</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>308,7</b>	<b>8,0</b>	<b>10,3</b>	<b>45,9</b>	<b>3,8</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.