

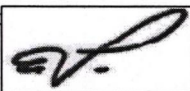
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.04.24

Согласовано  
Директор школы №

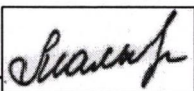
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/4	198,0	5,3	5,7	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>658,2</b>	<b>19,1</b>	<b>20,9</b>	<b>96,9</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>533,7</b>	<b>22,0</b>	<b>16,6</b>	<b>74,9</b>	<b>6,1</b>

Инженер-техн

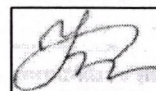


Калькулятор

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 22.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,02	0,4	0,03
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>524,0</b>	<b>15,9</b>	<b>13,1</b>	<b>85,5</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>502,0</b>	<b>20,8</b>	<b>16,4</b>	<b>68,7</b>	<b>5,7</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	0,8
Х а ч а п у р и	75	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>378,0</b>	<b>10,1</b>	<b>11,3</b>	<b>54,4</b>	<b>4,5</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.

# Для ГПД ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>533,7</b>	<b>22,0</b>	<b>16,6</b>	<b>74,9</b>	<b>6,1</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	70	187,0	5,4	4,2	31,8	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>307,0</b>	<b>11,4</b>	<b>10,6</b>	<b>41,2</b>	<b>3,4</b>

Инженер-техно  
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.