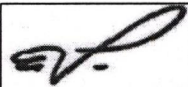


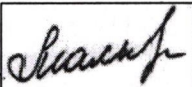
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

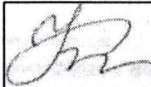
НА 25.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
Стоимость рациона	85,20	677,2	20,7	28,7	83,1	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
Стоимость рациона	102,24	831,8	33,0	30,0	99,8	8,3

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

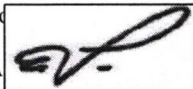
НА 25.04.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона		85,20	18,9	26,4	75,8	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		102,24	31,2	30,5	84,9	7,1
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона		39,41	14,0	11,0	46,3	3,9

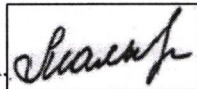
Инженер-техн

Столярова Е.А.

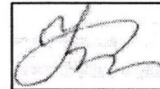


Калькулятор

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

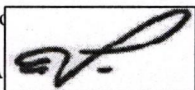
НА 25.04.24

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)						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
Стоимость рациона	102,24	831,8	33,0	30,0	99,8	8,3
Полдник(льготный+платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Стоимость рациона	39,41	326,0	10,4	11,0	46,3	3,9

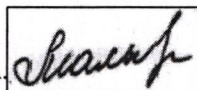
Инженер-техно

Столярова Е.А.

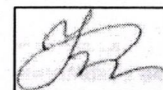


Калькулятор

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.