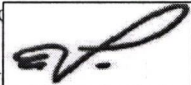


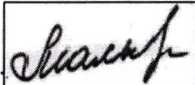
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

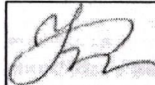
НА 27.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет с сыром	150	261,0	17,1	19,8	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>600,0</b>	<b>24,4</b>	<b>32,8</b>	<b>51,4</b>	<b>4,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью, картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
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	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>763,8</b>	<b>25,4</b>	<b>22,1</b>	<b>105,2</b>	<b>8,7</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет с сыром	200	348,0	22,9	26,4	4,5	0,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>592,6</b>	<b>26,3</b>	<b>36,5</b>	<b>39,3</b>	<b>3,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью, картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
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	3,6
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>722,0</b>	<b>25,4</b>	<b>23,3</b>	<b>99,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Маковый рулетик посыпной	90	271,0	7,9	9,8	38,1	3,2
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>383,0</b>	<b>8,4</b>	<b>10,3</b>	<b>64,3</b>	<b>5,3</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.

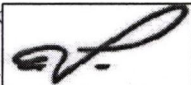


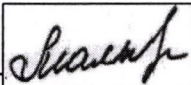
# Для ГПД ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

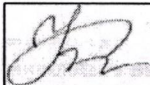
НА 27.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью, картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
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	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>763,8</b>	<b>25,4</b>	<b>22,1</b>	<b>105,2</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 1/200	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-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.