

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебные единицы
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Биточки рыбные с маслом	100/5	287,0	13,9	18,2	16,8	1,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	75	11,0	0,6	0,1	1,9	0,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>668,4</b>	<b>21,5</b>	<b>33,8</b>	<b>69,1</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>649,0</b>	<b>21,9</b>	<b>16,7</b>	<b>102,6</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Присоединенное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный + платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Биточки рыбные с маслом	100/5	287,0	13,9	18,2	16,8	1,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	75	11,0	0,6	0,1	1,9	0,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>668,4</b>	<b>21,5</b>	<b>33,8</b>	<b>69,1</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный + платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>649,0</b>	<b>21,9</b>	<b>16,7</b>	<b>102,6</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,6</b>

Инженер-техник

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 12.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11класс(льготный +платный )</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	251,0	13,0	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0	1,0	0,08
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>664,8</b>	<b>22,7</b>	<b>30,7</b>	<b>74,1</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11класс(льготный+платный )</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
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>96,00</b>	<b>620,0</b>	<b>20,8</b>	<b>16,5</b>	<b>97,1</b>	<b>8,1</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 проводятся. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.