

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.11.22

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>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,2	0,01
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Йогурт "Растиська" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>696,8</b>	<b>21,4</b>	<b>35,4</b>	<b>73,0</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>653,5</b>	<b>22,1</b>	<b>18,3</b>	<b>100,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>353,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,8</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техн  
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 14.11.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,2	0,01
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>696,8</b>	<b>21,4</b>	<b>35,4</b>	<b>73,0</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>653,5</b>	<b>22,1</b>	<b>18,3</b>	<b>100,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>353,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,8</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техн

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 14.11.22

Согласовано  
Директор школы №



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 сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>566,0</b>	<b>17,6</b>	<b>34,0</b>	<b>47,3</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>595,1</b>	<b>21,3</b>	<b>17,7</b>	<b>88,0</b>	<b>7,3</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.