

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.22

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>675,2</b>	<b>17,9</b>	<b>24,6</b>	<b>95,2</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп "Калейдоскоп" с зеленью	250	89,0	1,8	5,2	8,7	0,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1
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	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>577,0</b>	<b>20,6</b>	<b>22,4</b>	<b>72,7</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обынная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>323,0</b>	<b>12,7</b>	<b>11,3</b>	<b>42,6</b>	<b>3,5</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 29.11.22

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>675,2</b>	<b>17,9</b>	<b>24,6</b>	<b>95,2</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп "Калейдоскоп" с зеленью	250	89,0	1,8	5,2	8,7	0,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1
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	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>577,0</b>	<b>20,6</b>	<b>22,4</b>	<b>72,7</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>323,0</b>	<b>12,7</b>	<b>11,3</b>	<b>42,6</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техник

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.

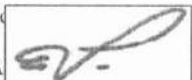
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.22

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>642,0</b>	<b>17,5</b>	<b>24,5</b>	<b>87,6</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп "Калейдоскоп" с зеленью	250	89,0	1,8	5,2	8,7	0,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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>578,0</b>	<b>20,7</b>	<b>22,8</b>	<b>72,4</b>	<b>6,0</b>

Инженер-техник  
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.