

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.12.22

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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>750,6</b>	<b>31,9</b>	<b>28,6</b>	<b>91,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0	1,6	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>792,4</b>	<b>35,2</b>	<b>27,2</b>	<b>102,0</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,5	1,9
Булочка "Майская"	90	250,0	4,4	5,3	46,2	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>408,3</b>	<b>10,1</b>	<b>10,4</b>	<b>68,7</b>	<b>5,7</b>

Инженер-техн

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 13.12.22

Согласовано  
Директор школы № 18



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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1 шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>750,6</b>	<b>31,9</b>	<b>28,6</b>	<b>91,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0	1,6	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>792,4</b>	<b>35,2</b>	<b>27,2</b>	<b>102,0</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,5	1,9
Булочка "Майская"	90	250,0	4,4	5,3	46,2	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>408,3</b>	<b>10,1</b>	<b>10,4</b>	<b>68,7</b>	<b>5,7</b>

Инженер-техник

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 13.12.22

Согласовано  
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>614,0</b>	<b>24,1</b>	<b>20,3</b>	<b>83,9</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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>780,0</b>	<b>34,5</b>	<b>27,7</b>	<b>98,6</b>	<b>8,2</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.