

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.12.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *	
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)							
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3	
Котлеты рубленые из цыплят	100	229,0	20,2	8,97	16,8	1,4	
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6	
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	
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5	
Стоимость рациона		80,00	711,0	28,3	27,8	84,1	6,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2	
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0	
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8	
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	1,8	0,1	
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3	
Стоимость рациона		96,00	751,4	25,7	109,7	9,1	
Полдник							
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	
Стоимость рациона		37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

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 21.12.22

Согласовано
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлеты рубленые из цыплят	100	229,0	20,2	8,97	16,8	1,4
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	711,0	28,3	27,8	84,1	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
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	1,8	0,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	751,4	25,7	19,4	109,7	9,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова 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 21.12.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	567,0	21,3	31,2	50,5	4,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
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	1,8	0,1
Батон витаминный с микроэлементами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	646,0	22,4	17,7	90,4	7,5

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова 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.