

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.01.23

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</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	232,0	6,2	9,7	29,8	2,5 <sup>4</sup>
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	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
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>700,6</b>	<b>18,3</b>	<b>27,9</b>	<b>93,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
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	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>567,4</b>	<b>19,7</b>	<b>19,0</b>	<b>79,2</b>	<b>6,6</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  
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

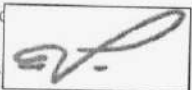
НА 30.01.23

МБОУ "Школа № 18"  
 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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	232,0	6,2	9,7	29,8	2,5
Йогурт " Растишка " 0,110	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
Мандарин	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>700,6</b>	<b>18,3</b>	<b>27,9</b>	<b>93,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
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	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>567,4</b>	<b>19,7</b>	<b>19,0</b>	<b>79,2</b>	<b>6,6</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>

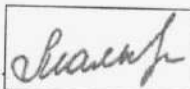
Инженер-техн

Столярова Е.А.

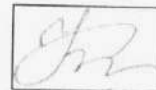


Калькулятор

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.

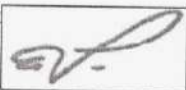
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.01.23

Согласовано  
Директор школы № 18

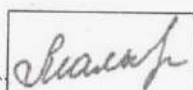
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1штг	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>620,0</b>	<b>16,7</b>	<b>27,6</b>	<b>76,2</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>514,0</b>	<b>18,7</b>	<b>18,7</b>	<b>67,9</b>	<b>5,6</b>

Инженер-техн



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.