

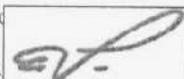
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.02.23

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>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенное молоко вареное 1/70	1шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
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
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>782,0</b>	<b>32,8</b>	<b>25,1</b>	<b>135,1</b>	<b>11,2</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>814,4</b>	<b>35,8</b>	<b>31,3</b>	<b>118,9</b>	<b>9,9</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,8</b>	<b>4,1</b>

Инженер-технолог  
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 01.02.23

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>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенное молоко вареное 1/70	1штг	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1штг	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>782,0</b>	<b>32,8</b>	<b>25,1</b>	<b>135,1</b>	<b>11,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>814,4</b>	<b>35,8</b>	<b>31,3</b>	<b>118,9</b>	<b>9,9</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,8</b>	<b>4,1</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 01.02.23

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>						
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,4
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>584,0</b>	<b>30,3</b>	<b>25,0</b>	<b>59,7</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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>822,0</b>	<b>33,6</b>	<b>31,2</b>	<b>101,9</b>	<b>8,4</b>

Инженер-техник  
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.