

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.02.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Десерт овсяный 1/130	1шт	195,0	6,5	7,8	23,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>720,8</b>	<b>27,6</b>	<b>29,1</b>	<b>85,9</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>653,5</b>	<b>27,5</b>	<b>17,2</b>	<b>96,5</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>366,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,6</b>	<b>51,5</b>	<b>4,3</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 10.02.23

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Десерт овсяный 1/130	1шт	195,0	6,5	7,8	23,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>27,6</b>	<b>29,1</b>	<b>85,9</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>27,5</b>	<b>17,2</b>	<b>96,5</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>37,00</b>	<b>11,6</b>	<b>12,6</b>	<b>51,5</b>	<b>4,3</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.02.23

Согласовано  
Директор школы № 8



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
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>678,0</b>	<b>22,0</b>	<b>35,8</b>	<b>67,3</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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>560,0</b>	<b>25,6</b>	<b>14,0</b>	<b>82,7</b>	<b>6,8</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.