

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.23

Согласовано
Директор школы №



| 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 | 0,2 |
| Бифштекс домашний с маслом | 90/5 | 250,0 | 8,2 | 17,1 | 16,0 | 1,3 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром | 70 | 71,0 | 1,1 | 3,6 | 8,5 | 0,7 |
| Чай с лимоном | 200/10 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,4 | 0,9 |
| М а н д а р и н | 1 шт | 42,0 | 1,0 | 0,2 | 9,0 | 0,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 28 | 78,4 | 2,2 | 0,6 | 16,0 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 690,4 | 16,1 | 36,1 | 75,3 | 6,2 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 25 | 10,0 | 0,8 | 0,05 | 1,6 | 0,1 |
| В а ф л и 1/30 | 1 пач | 163,0 | 1,9 | 9,9 | 16,8 | 1,4 |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 27 | 57,0 | 1,9 | 0,3 | 11,6 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 36 | 100,8 | 2,9 | 0,7 | 20,5 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 1022,8 | 41,2 | 38,95 | 126,9 | 10,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 201 | 75,4 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,8 |
| Сдоба обыкновенная | 90 | 240,0 | 6,9 | 5,4 | 40,9 | 3,4 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 315,4 | 9,9 | 8,2 | 50,4 | 4,2 |

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 17.03.23

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 | 0,2 |
| Бифштекс домашний | 90 | 217,0 | 8,1 | 13,4 | 15,9 | 1,3 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром | 70 | 71,0 | 1,1 | 3,6 | 8,5 | 0,7 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 27 | 76,0 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,3 |
| Стоимость рациона | | 611,0 | 14,9 | 32,1 | 65,3 | 5,4 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Яблоко | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 19,95 | 1,7 |
| Стоимость рациона | | 927,0 | 39,1 | 29,8 | 125,4 | 10,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 201 | 75,4 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,8 |
| Сдоба обыкновенная | 90 | 240,0 | 6,9 | 5,4 | 40,9 | 3,4 |
| Стоимость рациона | | 315,4 | 9,9 | 8,2 | 50,4 | 4,2 |

Инженер-техн

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.23

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,2 |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 215,0 | 13,3 | 9,4 | 19,2 | 1,6 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром | 25 | 26,0 | 0,4 | 1,3 | 3,0 | 0,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 464,0 | 16,5 | 20,7 | 52,7 | 4,4 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Рис отварной | 180 | 220,0 | 4,4 | 7,5 | 33,7 | 2,8 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 45 | 146,0 | 4,6 | 2,2 | 27,0 | 2,2 |
| Компот из яблок и изюма | 200 | 78,0 | 0,3 | 0,1 | 18,9 | 1,6 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 36 | 100,8 | 2,9 | 0,7 | 20,5 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 1063,8 | 44,0 | 32,5 | 148,4 | 12,3 |

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.