

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.04.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1штг	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
Стоимость рациона	102,24	796,0	30,9	34,0	91,5	7,6
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1штг	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Стоимость рациона	102,24	915,0	34,9	28,8	129,3	10,7
<i>Полдник</i>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	4,8

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 11.04.23

Согласовано
Директор школы №1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона		85,20	29,3	27,2	80,1	6,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Стоимость рациона		102,24	34,5	29,1	116,2	9,6
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Стоимость рациона		39,41	13,0	14,3	58,3	4,8

Инженер-техник

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 11.04.23

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	0,3
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
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	85,20	864,0	34,9	35,9	100,0	8,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
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
Стоимость рациона	102,24	897,4	35,7	29,5	122,7	10,2

Инженер-техно

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.