

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.04.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индийка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	102,24	619,2	25,0	33,1	54,6	4,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета домашняя	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,1
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Стоимость рациона	102,24	691,0	26,9	22,0	96,1	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	39,41	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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 12.04.23

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона		85,20	23,1	26,5	52,6	4,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета домашняя	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		102,24	26,1	21,3	79,1	6,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона		39,41	10,0	12,6	35,4	3,0

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 12.04.23

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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
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
Стоимость рациона		85,20	21,8	29,8	44,0	3,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета домашняя	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	25	4,0	0,2	0,02	0,75	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона		102,24	26,4	22,4	80,0	6,6

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.