

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

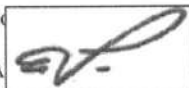
НА 19.04.23

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) | | | | | | |
| Биточки рыбные | 90 | 220,0 | 14,4 | 12,0 | 13,6 | 1,1 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир) | 20 | 20,0 | 0,3 | 1,0 | 2,0 | 0,2 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 28 | 78,4 | 2,2 | 0,6 | 16,0 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 469,4 | 20,3 | 18,9 | 54,0 | 4,5 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью | 10/250 | 111,0 | 4,8 | 4,0 | 14,0 | 1,2 |
| Плов из говядины | 200 | 309,0 | 12,7 | 12,8 | 36,0 | 3,0 |
| Огурцы консервированные (доп.гарнир) | 30 | 5,0 | 0,24 | 0,03 | 0,9 | 0,1 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 86,0 | 0,6 | 0 | 20,9 | 1,7 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 26 | 54,6 | 1,8 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 33 | 92,4 | 2,6 | 0,7 | 18,8 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 658,0 | 22,7 | 17,8 | 101,8 | 8,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный с рисом ,яйцом | 75 | 284,0 | 13,6 | 14,5 | 24,7 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 404,0 | 19,6 | 20,9 | 34,1 | 2,8 |

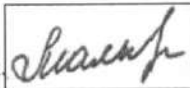
Инженер-техн

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 19.04.23

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, 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 | 0,3 |
| Биточки рыбные | 90 | 220,0 | 14,4 | 12,0 | 13,6 | 1,1 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир) | 40 | 39,0 | 0,6 | 2,0 | 4,5 | 0,4 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 26 | 72,8 | 2,1 | 0,5 | 14,8 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 647,8 | 21,3 | 29,7 | 103,0 | 8,5 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью | 10/250 | 111,0 | 4,8 | 4,0 | 14,0 | 1,2 |
| Плов из говядины | 200 | 309,0 | 12,7 | 12,8 | 36,0 | 3,0 |
| Огурцы консервированные (доп.гарнир) | 15 | 2,5 | 0,12 | 0,01 | 0,45 | 0,0 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 86,0 | 0,6 | 0 | 20,9 | 1,7 |
| Я б л о к о | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 26 | 54,6 | 1,8 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 29 | 81,2 | 2,3 | 0,6 | 16,5 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 711,3 | 22,9 | 18,3 | 113,8 | 9,4 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный с рисом ,яйцом | 75 | 284,0 | 13,6 | 14,5 | 24,7 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 404,0 | 19,6 | 20,9 | 34,1 | 2,8 |

Инженер-техн

Столярова Е.А.

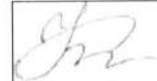


Калькулятор

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.

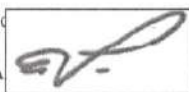
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.04.23

Согласовано
Директор школы №

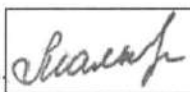
| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,3 |
| 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 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир) | 25 | 26,0 | 0,4 | 1,3 | 3,0 | 0,2 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 38 | 106,4 | 3,0 | 0,8 | 21,7 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 601,4 | 21,5 | 29,1 | 62,9 | 5,2 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью | 10/250 | 111,0 | 4,8 | 4,0 | 14,0 | 1,2 |
| Плов из говядины | 200 | 309,0 | 12,7 | 12,8 | 36,0 | 3,0 |
| Огурцы консервированные (доп.гарнир) | 35 | 6,0 | 0,3 | 0,035 | 1,05 | 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 | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 635,0 | 22,2 | 17,6 | 97,1 | 8,1 |

Инженер-техно



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.