

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.23

Согласовано  
Директор, школы № 18



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
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>690,0</b>	<b>25,1</b>	<b>25,4</b>	<b>90,1</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	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 микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>642,0</b>	<b>30,6</b>	<b>14,6</b>	<b>96,2</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>356,0</b>	<b>14,4</b>	<b>12,3</b>	<b>46,8</b>	<b>3,9</b>

Инженер-техн

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 05.05.23

Согласовано  
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	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
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>677,0</b>	<b>24,7</b>	<b>25,8</b>	<b>86,0</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 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	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	48	100,8	3,4	0,5	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>526,8</b>	<b>28,4</b>	<b>11,1</b>	<b>78,1</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>356,0</b>	<b>14,4</b>	<b>12,3</b>	<b>46,8</b>	<b>3,9</b>

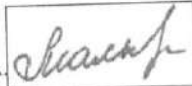
Инженер-техн



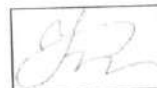
Столярова Е.А.

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.23

Составлено  
Директор школы №



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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>22,8</b>	<b>32,2</b>	<b>69,6</b>	<b>5,8</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	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
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>102,24</b>	<b>28,3</b>	<b>11,2</b>	<b>74,9</b>	<b>6,2</b>

Инженер-технолог  
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.