

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.09.23

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* | единиц |
|--|-----------|--------------------|----------|-------------|-------------|--------------------------------------|------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | | |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 1штг | 112,0 | 0,1 | 12,4 | 0,1 | 0 | |
| Плов из говядины | 200 | 309,0 | 12,7 | 12,8 | 36,0 | 3,0 | |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 65 | 9,0 | 0,5 | 0,06 | 1,5 | 0,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 | |
| Я б л о к о | 1 штг | 53,0 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 0,9 | |
| Батон витаминный с микронутриентами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,7 | |
| Стоимость рациона | | 85,20 | | 16,8 | 26,6 | 79,5 | 6,6 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 | |
| Гуляш из говядины | 100 | 150,0 | 10,7 | 10,5 | 3,2 | 0,3 | |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 | |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 40 | 9,0 | 0,4 | 0,1 | 1,5 | 0,1 | |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 | |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 | |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 86,8 | 3,1 | 0,6 | 17,7 | 1,5 | |
| Стоимость рациона | | 102,24 | | 28,9 | 20,8 | 73,0 | 6,1 |
| Полдник | | | | | | | |
| Кисломолочный напиток " Снежок " | 200 | 156,0 | 5,6 | 5,0 | 22,0 | 1,8 | |
| Маковый рулетик посыпной | 85 | 258,0 | 7,4 | 9,3 | 36,3 | 3,1 | |
| Стоимость рациона | | 39,41 | | 13,0 | 14,3 | 58,3 | 4,9 |

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.09.23

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 порционно 1/15 | 1шт | 112,0 | 0,1 | 12,4 | 0,1 | 0 |
| Плов из говядины | 200 | 309,0 | 12,7 | 12,8 | 36,0 | 3,0 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 65 | 9,0 | 0,5 | 0,06 | 1,5 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1 шт | 53,0 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,7 |
| Стоимость рациона | | 85,20 | 16,8 | 26,6 | 79,5 | 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 |
| Гуляш из говядины | 100 | 150,0 | 10,7 | 10,5 | 3,2 | 0,3 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 40 | 9,0 | 0,4 | 0,1 | 1,5 | 0,1 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 31 | 86,8 | 3,1 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | | 102,24 | 28,9 | 20,8 | 73,0 | 6,1 |
| Полдник (льготный+платный) | | | | | | |
| Кисломолочный напиток " Снежок " | 200 | 156,0 | 5,6 | 5,0 | 22,0 | 1,8 |
| Маковый рулетик посыпной | 85 | 258,0 | 7,4 | 9,3 | 36,3 | 3,1 |
| Стоимость рациона | | 39,41 | 13,0 | 14,3 | 58,3 | 4,9 |

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.

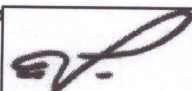
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

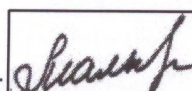
НА 19.09.23

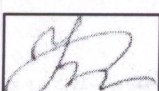
Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-----------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 1штг | 112,0 | 0,1 | 12,4 | 0,1 | 0 |
| Плов из говядины | 200 | 309,0 | 12,7 | 12,8 | 36,0 | 3,0 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 60 | 8,0 | 0,5 | 0,06 | 1,5 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 29 | 81,2 | 2,3 | 0,6 | 16,6 | 1,4 |
| Стоимость рациона | | 551,2 | 15,8 | 26,0 | 64,3 | 5,4 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Гуляш из говядины | 100 | 150,0 | 10,7 | 10,5 | 3,2 | 0,3 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| 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 | | 616,0 | 28,1 | 21,7 | 70,5 | 5,9 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Напиток из шиповника | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| Пирожок печеный сдобный с мясом,луком | 80 | 208,0 | 10,3 | 9,9 | 19,4 | 1,6 |
| Стоимость рациона | | 312,0 | 11,0 | 10,2 | 44,0 | 3,7 |

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.