

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.23

Составлено
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки,	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1штг	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	693,6	24,9	32,5	74,5	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (дон.гарант)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Нектарин	1штг	44,0	1,1	0,3	8,9	0,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	757,7	26,2	24,1	109,2	9,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

Инженер-техно

Калькулятор

Мямышева Г.А.

Директор по
производству
Корнеев

* - 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 27.09.23

Согласовано
Дир. 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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	693,6	24,9	32,5	74,5	6,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	13,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (доп.гаряир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Нектарин	1шт	44,0	1,1	0,3	8,9	0,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	757,7	26,2	24,1	109,2	9,1
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корзина

* - 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 27.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки,	Жиры,	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	712,0	24,1	30,7	84,7	6,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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	20,0	1,6
Стоимость рациона	102,24	723,0	25,4	24,0	102,1	8,5
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Булочка обсыпанная с творогом	100	273,0	11,5	10,5	33,0	2,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Стоимость рациона	39,41	416,0	12,1	11,0	67,2	5,6

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

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.