

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

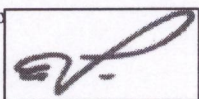
НА 13.10.23

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,1	15,9	12,0	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	85,20	718,6	27,5	24,5	97,7	8,1
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп. гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	615,3	23,0	23,0	72,1	6,0

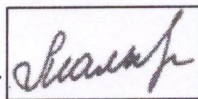
Инженер-техно

Столярова Е.А.

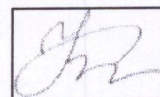


Калькулятор

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 13.10.23

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,1	15,9	12,0	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	85,20	718,6	27,5	24,5	97,7	8,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп. гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	615,3	23,0	23,0	72,1	6,0

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

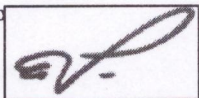
НА 13.10.23

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Фрикассе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	581,0	18,6	22,5	75,9	6,3
Обед 5-11класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	529,0	21,7	21,5	62,7	5,2

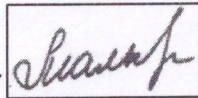
Инженер-техно

Столярова Е.А.

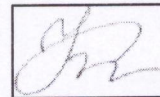


Калькулятор

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.