

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.11.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
Стоимость рациона		85,20				
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,6	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона		102,24				
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона		39,41				

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.11.23

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	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02	
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5	
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5	
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1	
Стоимость рациона		85,20	579,4	13,2	31,2	61,4	5,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,3	
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8	
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,6	11,2	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2	
Стоимость рациона		102,24	820,9	30,3	30,5	107,1	8,9
Полдник(льготный+платный)							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2	
Стоимость рациона		39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

Инженер-техно
Столярова Е.А.

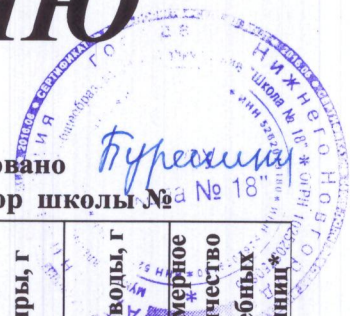
Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.11.23

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)						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,5	18,8	1,6
Стоимость рациона	85,20	502,4	16,4	21,7	60,0	5,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	832,2	30,3	32,1	105,8	8,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

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.