

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.12.23

Согласовано  
Директор школы №



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 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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>13,2</b>	<b>31,2</b>	<b>61,4</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
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)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
М а н д а р и н	1 шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,6	11,2	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>30,2</b>	<b>31,0</b>	<b>106,6</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный )</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству

Корнева

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.12.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>579,4</b>	<b>13,2</b>	<b>31,2</b>	<b>61,4</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
М а н д а р и н	1 шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,6	11,2	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>823,1</b>	<b>30,2</b>	<b>31,0</b>	<b>106,6</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

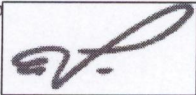
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

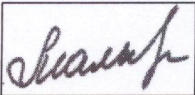
НА 13.12.23


Согласовано  
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>						
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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>16,4</b>	<b>21,7</b>	<b>60,0</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>30,3</b>	<b>32,1</b>	<b>105,8</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>56,0</b>	<b>4,7</b>

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.