

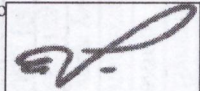
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

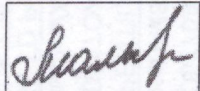
НА 19.01.24


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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>709,0</b>	<b>19,8</b>	<b>26,7</b>	<b>97,1</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,8	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>787,2</b>	<b>37,7</b>	<b>31,4</b>	<b>88,4</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник(льготный+платный )</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,4</b>	<b>8,3</b>	<b>6,2</b>	<b>48,4</b>	<b>4,0</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

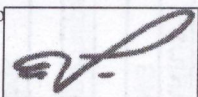
НА 19.01.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>709,0</b>	<b>19,8</b>	<b>26,7</b>	<b>97,1</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,8	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>787,2</b>	<b>37,7</b>	<b>31,4</b>	<b>88,4</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,4</b>	<b>8,3</b>	<b>6,2</b>	<b>48,4</b>	<b>4,0</b>

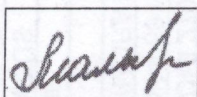
Инженер-техно

Столярова Е.А.

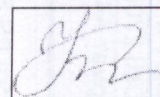


Калькулятор

Мальшева 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

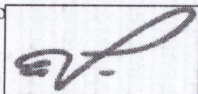
НА 19.01.24

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>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,5	0	0
Омлет натуральный	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>656,6</b>	<b>28,1</b>	<b>38,9</b>	<b>49,0</b>	<b>4,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>751,0</b>	<b>37,6</b>	<b>28,7</b>	<b>85,6</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>322,0</b>	<b>10,0</b>	<b>6,4</b>	<b>55,9</b>	<b>4,7</b>

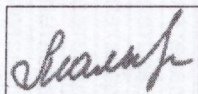
Инженер-техно

Столярова Е.А.

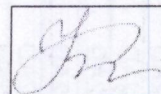


Калькулятор

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.