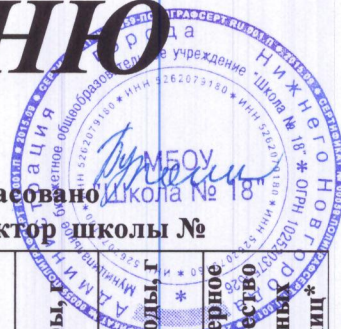


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.02.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сдоба "Аппетитная " с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>662,2</b>	<b>26,4</b>	<b>23,0</b>	<b>115,7</b>	<b>9,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,8	0,9	26,9	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>633,6</b>	<b>22,1</b>	<b>20,1</b>	<b>83,6</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</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 20.02.24

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>						
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сдоба "Аппетитная " с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
М а н д а р и н	1штг	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>662,2</b>	<b>26,4</b>	<b>23,0</b>	<b>115,7</b>	<b>9,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,8	0,9	26,9	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>633,6</b>	<b>22,1</b>	<b>20,1</b>	<b>83,6</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник(льготный+платный )</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству

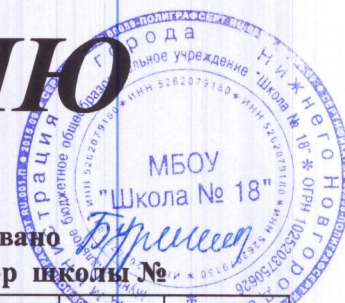
Корнева

\* - 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 20.02.24

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	19,7	4,6	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1штг	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>660,4</b>	<b>26,2</b>	<b>33,4</b>	<b>63,4</b>	<b>5,2</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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>556,0</b>	<b>19,6</b>	<b>19,7</b>	<b>67,7</b>	<b>5,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный )</b>						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,7
Я б л о к о	1штг	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>397,0</b>	<b>9,5</b>	<b>11,1</b>	<b>60,2</b>	<b>5,0</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.