

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеничная с маслом	200/4	200,0	6,4	6,8	28,3	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
Стоимость рациона	85,20	680,4	21,0	23,4	95,7	8,0
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	728,0	29,4	25,6	95,5	7,9
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	39,41	326,0	10,4	11,0	46,3	3,9

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 22.02.24

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)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеничная с маслом	200/4	200,0	6,4	6,8	28,3	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Яблоко	1штг	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
Стоимость рациона	85,20	680,4	21,0	23,4	95,7	8,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Вареники 1/30	1штг	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	728,0	29,4	25,6	95,5	7,9
Полдник (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	39,41	326,0	10,4	11,0	46,3	3,9

Инженер-техно

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 22.02.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	534,0	15,1	18,9	72,6	6,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59,4	2,0	0,3	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	576,4	28,5	16,2	79,5	6,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Сок фруктовый	201	90,4	0,0	0,0	22,5	1,9
Стоимость рациона	39,41	389,4	7,5	9,2	69,1	5,8

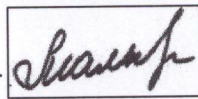
Инженер-техно

Столярова Е.А.



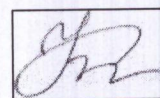
Калькулятор

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.