

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

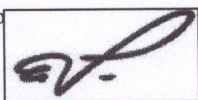
НА 26.02.24

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>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/4	198,0	5,3	5,7	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>661,0</b>	<b>19,2</b>	<b>20,9</b>	<b>97,5</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>704,0</b>	<b>24,0</b>	<b>24,0</b>	<b>98,4</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>269,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,8</b>	<b>30,3</b>	<b>2,5</b>

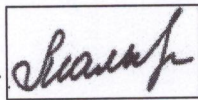
Инженер-техно

Столярова Е.А.

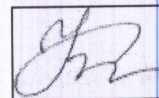


Калькулятор

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

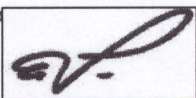
НА 26.02.24

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>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/4	198,0	5,3	5,7	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>661,0</b>	<b>19,2</b>	<b>20,9</b>	<b>97,5</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>704,0</b>	<b>24,0</b>	<b>24,0</b>	<b>98,4</b>	<b>8,2</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 картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>269,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,8</b>	<b>30,3</b>	<b>2,5</b>

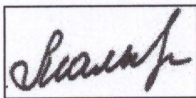
Инженер-техно

Столярова Е.А.

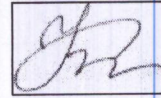


Калькулятор

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

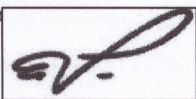
НА 26.02.24

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>						
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>462,2</b>	<b>25,2</b>	<b>20,4</b>	<b>91,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>591,0</b>	<b>21,9</b>	<b>23,2</b>	<b>74,4</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Напиток из плодов 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
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>389,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,4</b>	<b>56,8</b>	<b>4,7</b>

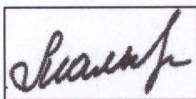
Инженер-техно

Столярова Е.А.

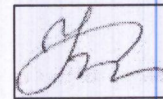


Калькулятор

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.