

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.03.24

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 рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	87,0	0,8	0,6	19,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	677,0	19,6	22,3	99,3	8,2
Обед 1-4 класс(льготный +платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106,0	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	845,0	40,5	28,6	99,4	8,3
Полдник						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	310,0	6,6	11,1	46,3	3,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.03.24

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 рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	87,0	0,8	0,6	19,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	677,0	19,6	22,3	99,3	8,2
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106,0	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	845,0	40,5	28,6	99,4	8,3
Полдник						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	310,0	6,6	11,1	46,3	3,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

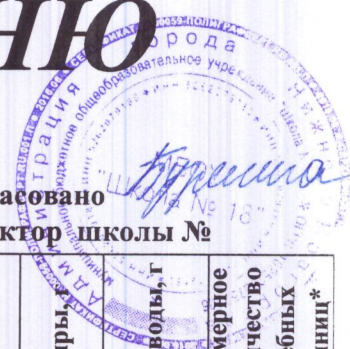
Директор по
производству
Корнева

* - 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.03.24

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)						
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	682,0	24,1	27,7	84,1	7,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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
Стоимость рациона	102,24	795,0	39,3	27,1	91,1	7,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	85	205,1	8,7	7,4	21,1	1,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Стоимость рациона	39,41	270,1	8,8	7,5	37,0	3,1

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.