

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.04.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	1,9
Стоимость рациона	85,20	581,0	14,3	30,0	63,6	5,3
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	80	12,0	0,6	0,08	2,0	0,1
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	831,2	34,9	29,6	106,4	8,8

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 10.04.24

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)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	1,9
Стоимость рациона	85,20	581,0	14,3	30,0	63,6	5,3
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
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	80	12,0	0,6	0,08	2,0	0,1
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	831,2	34,9	29,6	106,4	8,8
Полдник(льготный+платный)						
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона	39,41	310,0	6,6	11,1	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 10.04.24

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)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	53	148,1	4,2	1,1	30,3	2,5
Стоимость рациона	85,20	543,1	14,1	26,7	61,9	5,1
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
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	823,0	34,7	30,7	102,4	8,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	310,0	6,6	11,1	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.