

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.04.24

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)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	696,0	21,5	24,2	97,2	8,1
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
В а ф л и 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 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)						
Ирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	259,0	6,2	6,4	42,9	3,5

инженер-техно

Голырова 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.

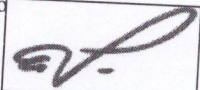
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

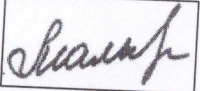
НА 18.04.24


Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром						
Каша молочная пшеница с маслом	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
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 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	40	728,0	29,4	25,6	95,5	7,9

Инженер-техно
Готлярова 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 18.04.24

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)						
Гуляш из говядины						
Рис отварной	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Стоимость рациона		70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		85,20				
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		576,4	28,5	16,2	79,5	6,6
		102,24				
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Стоимость рациона		249,0	6,2	6,4	42,9	3,5
		39,41				

Инженер-технолог
толярова 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.