

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.23

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 сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона		85,20	584,0	11,8	24,4	79,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	65	51,0	0,76	3,0	5,0	0,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,8	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона		102,24	912,8	32,6	31,1	117,8
Полдник(льготный+платный)						
Напиток овсяный фруктовый " Экзотик "	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона		39,41	312,0	7,7	6,9	56,1

Инженер-технолог
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.

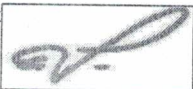
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

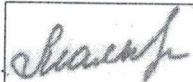


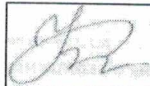
НА 05.10.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	85,20	584,0	11,8	24,4	79,2	6,6
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	65	51,0	0,76	3,0	5,0	0,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,8	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	912,8	32,6	31,1	117,8	9,7
Полдник						
Напиток овсяный фруктовый " Экзотик "	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	39,41	312,0	7,7	6,9	56,1	4,6

Инженер-технолог
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 05.10.23

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 сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона		85,20				
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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				
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток овсяный фруктовый " Экзотик "	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона		39,41				
		312,0	7,7	6,9	56,1	4,6

Инженер-технолог
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.

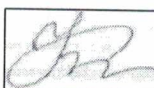
Согласовано
Для
Директора школы № 10



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	26,83	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,07	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом, маслом	55,38	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Гарниры							
Икра кабачковая (доп.гарнир)	10,71	65	51,0	0,76	3,0	5,0	0,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по
производству 

* -R[-34]C:RC[12] 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.