

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.23

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
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Бифштеке домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	782,0	22,8	39,3	84,2	6,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
В а ф л и 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	0,4	10,9	0,9
Стоимость рациона	102,24	844,2	34,6	35,0	97,6	8,1
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	39,41	282,7	8,3	6,2	48,5	4,0

Инженер-техн

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 06.10.23

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
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	782,0	22,8	39,3	84,2	6,8
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
В а ф л и 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	0,4	10,9	0,9
Стоимость рациона	102,24	844,2	34,6	35,0	97,6	8,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	39,41	282,7	8,3	6,2	48,5	4,0

Инженер-техн

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 06.10.23

Согласовано

Директор школы № 3



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
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	85,20	539,2	16,0	22,9	67,7	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	725,0	34,7	26,8	86,1	7,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Стоимость рациона	39,41	332,0	13,7	10,6	45,4	3,8

Инженер-техн

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.



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	16,38	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	13,75	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	41,00	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Плов из говядины	59,67	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,07	60	8,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,31	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
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
Мальшева 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.