


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.23


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) | | | | | | |
| Шницель "Нежный" с маслом | 90/5 | 252,0 | 15,1 | 15,9 | 12,0 | 1,0 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 60 | 13,0 | 0,7 | 0,1 | 2,3 | 0,2 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Яблоко | 1шт | 53,0 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 32 | 89,6 | 2,6 | 0,6 | 19,1 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 718,6 | 27,5 | 24,5 | 97,7 | 8,1 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью | 10/255 | 97,0 | 4,3 | 4,7 | 9,5 | 0,8 |
| Запеканка картофельная с мясом | 200 | 271,0 | 16,1 | 13,3 | 21,7 | 1,8 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир) | 60 | 59,0 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 0,6 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| Вафли 1/30 | 1 шт | 163,0 | 1,9 | 9,9 | 16,8 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 813,0 | 28,4 | 31,8 | 95,9 | 8,0 |
| Полдник(льготный+платный) | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 204 | 77,0 | 3,1 | 2,9 | 9,7 | 0,8 |
| Сдоба обыкновенная | 60 | 191,0 | 4,9 | 3,0 | 35,9 | 3,0 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 268,0 | 8,0 | 5,9 | 45,6 | 3,8 |

Инженер-техно
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 13.10.23

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Шницель "Нежный" с маслом | 90/5 | 252,0 | 15,1 | 15,9 | 12,0 | 1,0 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Помидоры свежие (доп. гарнир) | 60 | 13,0 | 0,7 | 0,1 | 2,3 | 0,2 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Я б л о к о | 1 шт | 53,0 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 32 | 89,6 | 2,6 | 0,6 | 19,1 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 718,6 | 27,5 | 24,5 | 97,7 | 8,1 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью | 10/255 | 97,0 | 4,3 | 4,7 | 9,5 | 0,8 |
| Запеканка картофельная с мясом | 200 | 271,0 | 16,1 | 13,3 | 21,7 | 1,8 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 60 | 59,0 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 0,6 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| В а ф л и 1/30 | 1 шт | 163,0 | 1,9 | 9,9 | 16,8 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 813,0 | 28,4 | 31,8 | 95,9 | 8,0 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 204 | 77,0 | 3,1 | 2,9 | 9,7 | 0,8 |
| Сдоба обыкновенная | 60 | 191,0 | 4,9 | 3,0 | 35,9 | 3,0 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 268,0 | 8,0 | 5,9 | 45,6 | 3,8 |

Инженер-техно
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

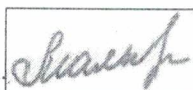
НА 13.10.23


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) | | | | | | |
| Фрикассе из индейки | 100 | 150,0 | 6,3 | 13,1 | 1,6 | 0,1 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 296,0 | 10,2 | 8,8 | 44,1 | 3,7 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 581,0 | 18,6 | 22,5 | 75,9 | 6,3 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью | 10/255 | 97,0 | 4,3 | 4,7 | 9,5 | 0,8 |
| Запеканка картофельная с мясом | 200 | 271,0 | 16,1 | 13,3 | 21,7 | 1,8 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 40 | 6,0 | 0,3 | 0,04 | 1,0 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Я б л о к о | 1 шт | 53,0 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 0,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 29 | 81,2 | 2,3 | 0,6 | 16,6 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 602,2 | 25,5 | 19,5 | 81,5 | 6,7 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0,0 | 0 | 22,4 | 1,9 |
| Пирожок печеный сдобный с мясом и рисом | 75 | 208,0 | 9,1 | 10,0 | 20,3 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 298,0 | 9,1 | 10,0 | 42,7 | 3,6 |

Инженер-техно
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.

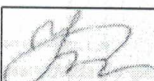
Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|-------------------------------------|
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью | 25,02 | 10/255 | 97,0 | 4,3 | 4,7 | 9,5 | 0,8 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Фрикассе из индейки | 56,25 | 100 | 150,0 | 6,3 | 13,1 | 1,6 | 0,1 |
| Шницель " Нежный " | 44,07 | 90 | 186,0 | 13,4 | 10,0 | 10,3 | 0,9 |
| Запеканка картофельная с мясом | 54,76 | 200 | 271,0 | 16,1 | 13,3 | 21,7 | 1,8 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 9,11 | 60 | 13,0 | 0,7 | 0,1 | 2,3 | 0,2 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 10,64 | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Огурцы свежие (доп гарнир) | 6,05 | 40 | 6,0 | 0,3 | 0,04 | 1,0 | 0,1 |
| Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром | 10,69 | 60 | 59,0 | 0,09 | 3 | 6,8 | 0,6 |
| 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 |
| Напиток клюквенный | 15,40 | 200 | 65,0 | 0,1 | 1,0 | 15,9 | 1,3 |
| 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
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.