

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.11.23

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01	
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4	
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>699,0</b>	<b>22,1</b>	<b>31,4</b>	<b>81,9</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9	
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2	
Хлеб полезный с микроэлементами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>677,4</b>	<b>23,1</b>	<b>20,4</b>	<b>99,9</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

Инженер-технолог

Калькулятор

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 13.11.23

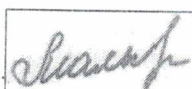
Согласовано

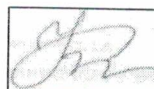
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>699,0</b>	<b>22,1</b>	<b>31,4</b>	<b>81,9</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>677,4</b>	<b>23,1</b>	<b>20,4</b>	<b>99,9</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

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 13.11.23

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>				
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>				
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хачапури	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,9
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>				
		<b>400,0</b>	<b>11,5</b>	<b>12,9</b>	<b>59,5</b>	<b>5,0</b>

Инженер-техн

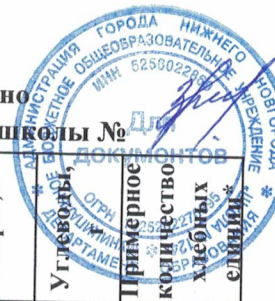
Столярова Е.А.

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)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,76	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Бефстроганов из филе индейки	46,30	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Каша молочная пшеничная с маслом	16,29	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
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 груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
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.