

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 17.11.23

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	698,8	16,8	28,8	92,7	7,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	792,6	37,3	31,2	90,3	7,5
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 17.11.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	698,8	16,8	28,8	92,7	7,6
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	792,6	37,3	31,2	90,3	7,5
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

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 17.11.23

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	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01	
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		85,20	646,0	17,7	26,1	85,2	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1	
Стоимость рациона		102,24	799,0	39,2	29,1	95,1	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6	
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,1	
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Стоимость рациона		39,41	276,0	9,5	6,2	45,3	3,8

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

Мальшева Г.А.

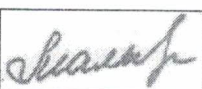
Директор по
производству
Корнева

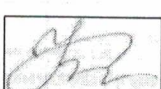
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
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	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
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
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
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
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
Мальшова 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.