

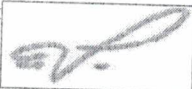
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.11.23


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)						
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	709,4	26,8	24,5	95,3	7,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
В а ф л и 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	773,8	29,5	30,6	87,9	7,3
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-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 24.11.23

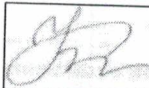
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
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
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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	709,4	26,8	24,5	95,3	7,9
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
В а ф л и 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	773,8	29,5	30,6	87,9	7,3
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-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.

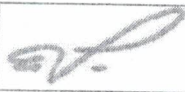
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.11.23


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)						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	694,0	33,1	18,9	98,0	8,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
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	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85,0	2,9	0,5	17,3	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	732,0	31,1	24,6	89,1	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	205	92,2	0,0	0	23,0	1,9
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	391,2	1,2	9,2	69,6	5,8

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.

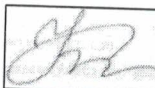
Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	35,59	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Вторые блюда							
Котлета куриная	57,49	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
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							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	10,69	60	59,0	0,9	3,0	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
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.