

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 27.11.23

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)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	554,8	14,9	18,6	81,9	6,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	639,0	23,1	19,0	93,4	7,8
Полдник(льготный+платный)						
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
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

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 27.11.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Пюре фруктовое 1/90	1 шт.	60,0	0	0	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	554,8	14,9	18,6	81,9	6,8
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	639,0	23,1	19,0	93,4	7,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	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
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

Инженер-техно

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 27.11.23

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	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	581,0	16,9	25,6	70,7	5,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,0	1,2	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95,4	3,2	0,5	19,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	102,24	644,4	24,6	18,9	93,7	7,8
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,0
Стоимость рациона	39,41	419,0	12,6	14,3	59,8	5,0

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Бутерброд горячий с сыром	22,31	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	26,83	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	17,91	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Рагу из говядины	64,63	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
<i>Гарниры</i>							
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	7,98	40	6,0	0,4	0	1,2	0,1
<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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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.