

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.23

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 сливочное | 15 | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Каша молочная " Дружба " с маслом | 200/10 | 269,0 | 6,2 | 14,0 | 31,6 | 2,6 |
| Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100 | 1шт | 75,0 | 2,8 | 3,2 | 8,0 | 0,7 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| М а н д а р и н | 1шт | 39,0 | 0,9 | 0,2 | 8,3 | 0,6 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 46 | 128,8 | 3,6 | 0,9 | 26,3 | 2,2 |
| Стоимость рациона | | 85,20 | 738,8 | 17,6 | 32,3 | 95,5 |
| 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 |
| Макаронник с мясом | 200 | 434,0 | 21,0 | 21,2 | 39,6 | 3,3 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 35 | 14,0 | 1,2 | 0,1 | 2,3 | 0,1 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,7 |
| Стоимость рациона | | 102,24 | 878,0 | 3,3 | 28,2 | 115,4 |
| Полдник(льготный+платный) | | | | | | |
| Напиток овсяный | 200 | 100,0 | 2,0 | 1,0 | 22,0 | 1,8 |
| Плюшка Московская | 75 | 212,0 | 5,7 | 5,9 | 34,1 | 2,8 |
| Стоимость рациона | | 39,41 | 312,0 | 7,7 | 6,9 | 56,1 |

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 14.12.23

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Каша молочная " Дружба " с маслом | 200/10 | 269,0 | 6,2 | 14,0 | 31,6 | 2,6 |
| Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100 | 1шт | 75,0 | 2,8 | 3,2 | 8,0 | 0,7 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| М а н д а р и н | 1шт | 39,0 | 0,9 | 0,2 | 8,3 | 0,6 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 46 | 128,8 | 3,6 | 0,9 | 26,3 | 2,2 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 738,8 | 17,6 | 32,3 | 95,5 | 7,9 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 10/260 | 135,0 | 4,7 | 5,4 | 16,8 | 1,4 |
| Макаронник с мясом | 200 | 434,0 | 21,0 | 21,2 | 39,6 | 3,3 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 35 | 14,0 | 1,2 | 0,1 | 2,3 | 0,1 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 878,0 | 3,3 | 28,2 | 115,4 | 9,6 |
| Полдник | | | | | | |
| Напиток овсяный | 200 | 100,0 | 2,0 | 1,0 | 22,0 | 1,8 |
| Плюшка Московская | 75 | 212,0 | 5,7 | 5,9 | 34,1 | 2,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 312,0 | 7,7 | 6,9 | 56,1 | 4,6 |

Инженер-техн

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 14.12.23

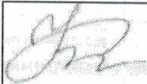
Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-----------|--------------------|--------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Гуляш из говядины | 100 | 150,0 | 10,7 | 10,5 | 3,2 | 0,3 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 296,0 | 10,2 | 8,8 | 44,1 | 3,6 |
| Компот из ягод | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| Я б л о к о | 1шт | 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 | 623,0 | 23,6 | 20,4 | 86,3 |
| 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 |
| Макаронник с мясом | 200 | 434,0 | 21,0 | 21,2 | 39,6 | 3,3 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 40 | 15,0 | 1,2 | 0,1 | 2,6 | 0,2 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| 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 | 25,8 | 2,2 |
| Стоимость рациона | | 102,24 | 891,1 | 34,7 | 28,1 | 117,4 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 2,3 |
| Маковый рулетик посыпной | 85 | 258,0 | 7,4 | 9,3 | 36,3 | 3,0 |
| М а н д а р и н | 1шт | 39,0 | 0,9 | 0,2 | 8,3 | 0,7 |
| Стоимость рациона | | 39,41 | 409,0 | 8,3 | 9,5 | 72,6 |

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, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-------|-----------|----------------------------|----------|---------|----------------|---|
| Холодные блюда | | | | | | | |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 11,39 | 1шт | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 26,83 | 10/260 | 135,0 | 4,7 | 5,4 | 16,8 | 1,4 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Каша молочная " Дружба " с маслом | 18,07 | 200/5 | 228,0 | 6,2 | 8,5 | 31,6 | 2,6 |
| Макаронник с мясом | 51,96 | 200 | 434,0 | 21,0 | 21,2 | 39,6 | 3,3 |
| Гуляш из говядины | 60,97 | 100 | 150,0 | 10,7 | 10,5 | 3,2 | 0,3 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Каша гречневая рассыпчатая | 10,64 | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 13,39 | 35 | 14,0 | 1,2 | 0,1 | 2,3 | 0,2 |
| 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 |
| Какао с молоком | 15,64 | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Компот из кураги | 6,69 | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| Компот из смеси ягод | 7,92 | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 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
Малышева 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.