


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

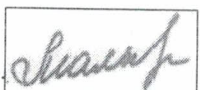
НА 18.12.23

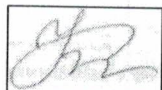
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Масло сливочное порционнo 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>704,6</b>	<b>20,3</b>	<b>24,4</b>	<b>100,8</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>761,7</b>	<b>28,4</b>	<b>23,6</b>	<b>108,4</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</b>

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 18.12.23

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>						
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Масло сливочное порционнo 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>704,6</b>	<b>20,3</b>	<b>24,4</b>	<b>100,8</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>761,7</b>	<b>28,4</b>	<b>23,6</b>	<b>108,4</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.12.23

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг " Лакомка " с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>684,0</b>	<b>21,5</b>	<b>19,3</b>	<b>106,0</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>749,0</b>	<b>28,5</b>	<b>23,7</b>	<b>105,2</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Сок фруктовый	204	91,8	0,0	0	22,8	1,9
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>354,8</b>	<b>8,4</b>	<b>11,8</b>	<b>53,6</b>	<b>4,4</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

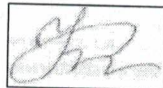
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	6,55	10	35,0	2,3	2,9	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг "Лакомка" с вареньем	60,50	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	8,48	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
<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	1,0	10,3	0,9
Напиток клюквенный	15,40	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из ягод	7,92	200	49,2	0,2	1,0	12,0	1,0
<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

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.