

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 21.12.23

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)						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/10	269,0	6,2	14,0	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	799,4	22,9	32,5	104,7	8,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,1
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	570,9	28,5	18,8	78,5	6,5
Полдник(льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	338,0	14,6	12,0	42,9	3,5

Инженер-техн
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 21.12.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/10	269,0	6,2	14,0	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	799,4	22,9	32,5	104,7	8,7
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,1
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	570,9	28,5	18,8	78,5	6,5
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	338,0	14,6	12,0	42,9	3,5

Инженер-техн
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 21.12.23


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)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,4
Стоимость рациона	85,20	836,0	24,8	37,4	100,1	8,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
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
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	596,6	28,2	16,5	84,3	7,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/13	44,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Стоимость рациона	39,41	310,0	9,9	10,6	43,4	3,6

Инженер-технолог
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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бутерброд горячий и сыром	25,65	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Тефтели мясные соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Соте из индейки с овощами	57,14	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,07	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	5,99	30	5,0	0,2	0	0,9	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
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	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
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.