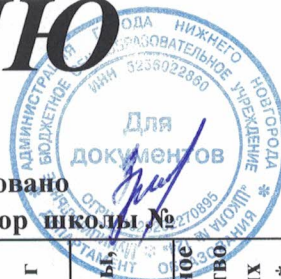


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.24

Согласовано  
Директор школы № 270895



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>751,4</b>	<b>31,1</b>	<b>34,4</b>	<b>79,5</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>937,7</b>	<b>27,3</b>	<b>34,4</b>	<b>130,2</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный слобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

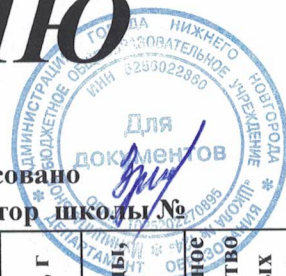
Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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 10.01.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>751,4</b>	<b>31,1</b>	<b>34,4</b>	<b>79,5</b>	<b>6,6</b>
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>937,7</b>	<b>27,3</b>	<b>34,4</b>	<b>130,2</b>	<b>10,8</b>
<i>Полдник</i>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

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 10.01.24

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 сливочное	15	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	200/25	546,0	32,7	24,8	49,4	4,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>725,0</b>	<b>35,1</b>	<b>32,7</b>	<b>74,1</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>769,2</b>	<b>26,0</b>	<b>25,0</b>	<b>110,7</b>	<b>9,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>330,0</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>56,0</b>	<b>4,7</b>

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.

