

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.02.24

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,3	10,5	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>18,3</b>	<b>27,6</b>	<b>83,8</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,2
Биточки " Школьные "	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Печенье сахарное 1/50	1 шт	205,0	3,5	6,5	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>32,9</b>	<b>33,3</b>	<b>107,9</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</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 01.02.24

Согласовано  
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,3	10,5	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>655,0</b>	<b>18,3</b>	<b>27,6</b>	<b>83,8</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,2
Биточки " Школьные "	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Печенье сахарное 1/50	1шт	205,0	3,5	6,5	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>891,4</b>	<b>32,9</b>	<b>33,3</b>	<b>107,9</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</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 01.02.24

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	47	132,0	3,8	0,9	26,9	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>616,0</b>	<b>18,5</b>	<b>27,0</b>	<b>74,9</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с куриным филе,зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,2
Биточки " Школьные "	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>716,0</b>	<b>30,3</b>	<b>27,9</b>	<b>78,7</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Сок фруктовый	202	90,9	0,0	0	22,6	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>389,9</b>	<b>7,5</b>	<b>9,2</b>	<b>69,2</b>	<b>5,8</b>

Инженер-техно

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	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп с вермишелью и картофелем, с куриным филе, зеленью	16,62	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	67,86	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Биточки " Школьные"	51,35	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
<b>Гарниры</b>							
Овощи тушеные	23,56	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<b>Хлеб</b>							
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.