

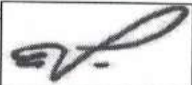
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



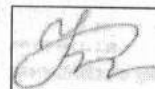
НА 07.03.24

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 | 45 | 173,0 | 7,2 | 11,0 | 11,5 | 0,9 |
| Каша молочная рисовая с маслом | 200/5 | 205,0 | 5,3 | 7,0 | 30,0 | 2,5 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Груша | 1шт | 87,0 | 0,8 | 0,6 | 19,6 | 1,6 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 677,0 | 19,6 | 22,3 | 99,3 | 8,2 |
| Обед 1-4 класс(льготный +платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Вермишель отварная | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 40 | 31,0 | 0,5 | 2,0 | 3,1 | 0,3 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 50 | 106,0 | 3,6 | 0,6 | 21,6 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 845,0 | 40,5 | 28,6 | 99,4 | 8,3 |
| Полдник | | | | | | |
| Напиток овсяный 0,2 | 1 шт | 140,0 | 2,0 | 6,4 | 19,0 | 1,6 |
| Плюшка Московская | 60 | 170,0 | 4,6 | 4,7 | 27,3 | 2,2 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 310,0 | 6,6 | 11,1 | 46,3 | 3,8 |

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 07.03.24

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 | 45 | 173,0 | 7,2 | 11,0 | 11,5 | 0,9 |
| Каша молочная рисовая с маслом | 200/5 | 205,0 | 5,3 | 7,0 | 30,0 | 2,5 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Груша | 1шт | 87,0 | 0,8 | 0,6 | 19,6 | 1,6 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 677,0 | 19,6 | 22,3 | 99,3 | 8,2 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Вермишель отварная | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 40 | 31,0 | 0,5 | 2,0 | 3,1 | 0,3 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 50 | 106,0 | 3,6 | 0,6 | 21,6 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 845,0 | 40,5 | 28,6 | 99,4 | 8,3 |
| Полдник | | | | | | |
| Напиток овсяный 0,2 | 1 шт | 140,0 | 2,0 | 6,4 | 19,0 | 1,6 |
| Плюшка Московская | 60 | 170,0 | 4,6 | 4,7 | 27,3 | 2,2 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 310,0 | 6,6 | 11,1 | 46,3 | 3,8 |

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 07.03.24


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) | | | | | | |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,2 |
| Рис отварной | 180 | 220,0 | 4,4 | 7,5 | 33,7 | 2,8 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 682,0 | 24,1 | 27,7 | 84,1 | 7,0 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Вермишель отварная | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 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 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 795,0 | 39,3 | 27,1 | 91,1 | 7,6 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой | 85 | 205,1 | 8,7 | 7,4 | 21,1 | 1,8 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 270,1 | 8,8 | 7,5 | 37,0 | 3,1 |

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.



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|---|-------|-----------|----------------------------|----------|---------|----------------|--|
| Холодные блюда | | | | | | | |
| Бутерброд горячий с сыром | 26,67 | 45 | 173,0 | 7,2 | 11,0 | 11,5 | 0,9 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 26,02 | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Каша молочная рисовая с маслом | 18,86 | 200/5 | 205,0 | 5,3 | 7,0 | 30,0 | 2,5 |
| Филе куриное панированное | 60,91 | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Тефтели мясные в соусе | 54,77 | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,2 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Вермишель отварная | 8,70 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Рис отварной | 13,62 | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 6,59 | 40 | 31,0 | 0,5 | 2,0 | 3,1 | 0,5 |
| Напитки | | | | | | | |
| 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 |
| Какао с молоком | 15,54 | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| 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
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.