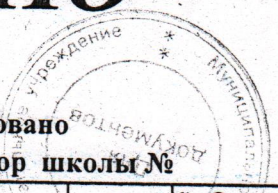


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.12.23

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>						
асло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
млет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
акао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
огурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
ттон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>563,6</b>	<b>24,3</b>	<b>27,5</b>	<b>54,4</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
орщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
тов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
мпот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
теб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
тон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8
<b>стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>743,6</b>	<b>25,0</b>	<b>22,1</b>	<b>103,6</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
исломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
труска с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

женер-техн  
лярова 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.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

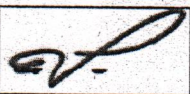
НА 19.12.23

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Сакао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>620,0</b>	<b>25,2</b>	<b>32,6</b>	<b>56,0</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Зорщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Глов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
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>710,0</b>	<b>24,0</b>	<b>21,9</b>	<b>96,7</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
Х а ч а п у р и	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,9
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>408,0</b>	<b>10,8</b>	<b>12,6</b>	<b>62,9</b>	<b>5,2</b>

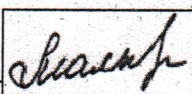
Инженер-техн

Столярова Е.А.

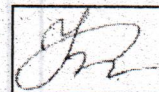


Калькулятор

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.