

16

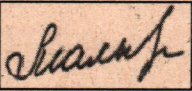
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

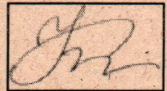
НА 20.12.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>659,0</b>	<b>21,3</b>	<b>32,2</b>	<b>70,8</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Напиток из 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	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>820,4</b>	<b>38,8</b>	<b>27,6</b>	<b>104,1</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>404,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</b>

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.

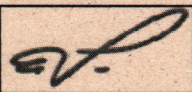
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.12.23

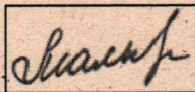
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	75	75,0	1,2	3,9	9,0	0,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>579,8</b>	<b>21,6</b>	<b>22,3</b>	<b>73,1</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>783,0</b>	<b>39,2</b>	<b>28,1</b>	<b>93,5</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,5
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>276,0</b>	<b>9,5</b>	<b>6,2</b>	<b>45,3</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техн



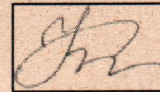
Калькулятор



Столярова Е.А.

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.