

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.12.23

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)						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,1	15,9	12,0	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	709,4	26,8	24,5	95,3	7,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	773,8	29,5	30,6	87,9	7,3
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	77,0	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	268,0	8,0	5,9	45,6	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 22.12.23

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)						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	685,0	32,4	18,3	97,6	8,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85,0	2,9	0,5	17,3	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	732,0	31,1	24,6	89,1	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	205	92,2	0,0	0	23,0	1,9
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	391,2	1,2	9,2	69,6	5,8

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.