

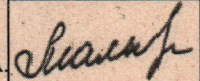
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

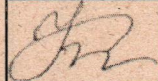
НА 25.12.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал *	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/8	225,0	5,3	9,2	30,0	2,5
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>778,8</b>	<b>17,2</b>	<b>30,9</b>	<b>107,6</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
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
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>602,2</b>	<b>21,8</b>	<b>18,8</b>	<b>86,0</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А. 

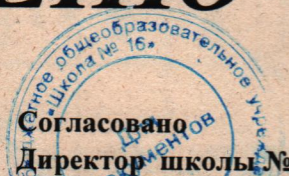
Калькулятор  
Мальшева Г.А. 

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 25.12.23



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	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>592,0</b>	<b>17,0</b>	<b>25,7</b>	<b>73,1</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	40	6,0	0,4	0,0	1,2	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95,4	3,2	0,5	19,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>644,4</b>	<b>24,6</b>	<b>18,9</b>	<b>93,7</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хачапури	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>400,0</b>	<b>11,5</b>	<b>12,9</b>	<b>59,5</b>	<b>5,0</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.