

16

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.12.23

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>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Котлета куриная сыром,маслом	90/5	173,0	11,9	10,4	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная ( доп.гарнир)	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	92,4	2,9	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>623,4</b>	<b>23,4</b>	<b>27,0</b>	<b>74,3</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>665,2</b>	<b>23,7</b>	<b>21,8</b>	<b>85,0</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</b>

Инженер-техно

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

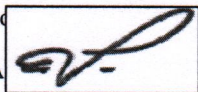
НА 29.12.23

Согласовано Для  
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>						
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,7
Фасоль консервированная ( доп.гарнир)	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>666,8</b>	<b>19,8</b>	<b>22,2</b>	<b>96,3</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>622,0</b>	<b>23,1</b>	<b>19,6</b>	<b>79,8</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</b>

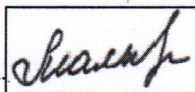
Инженер-техно

Столярова Е.А.

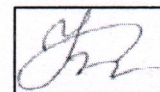


Калькулятор

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.