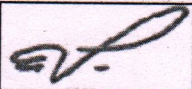


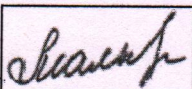
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

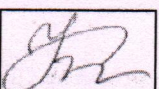
НА 13.02.24

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1 шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>717,4</b>	<b>30,9</b>	<b>29,2</b>	<b>82,6</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>722,8</b>	<b>26,4</b>	<b>19,9</b>	<b>99,4</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник 1-4 класс</b>						
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1 шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>302,0</b>	<b>8,5</b>	<b>6,7</b>	<b>52,3</b>	<b>4,3</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

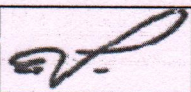
НА 13.02.24

Согласовано

Директор школы №

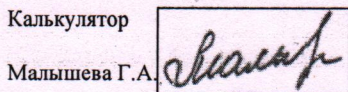
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>671,6</b>	<b>29,9</b>	<b>19,9</b>	<b>93,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	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>682,0</b>	<b>26,5</b>	<b>20,1</b>	<b>88,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>330,0</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>56,0</b>

Инженер-техн



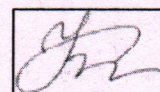
Столярова Е.А.

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.