

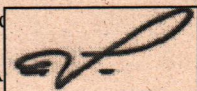
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.03.24

Согласовано  
Директор школы № 9

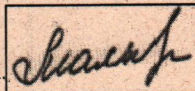
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Апельсин	1шт	52,1	1,2	0,3	11,1	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>664,3</b>	<b>26,5</b>	<b>18,8</b>	<b>96,8</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Вафли 1/30	1шт	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	46	128,8	3,7	0,9	26,3	2,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>945,8</b>	<b>26,8</b>	<b>32,1</b>	<b>138,0</b>	<b>11,5</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

Инженер-технолог



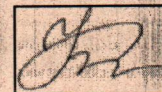
Столярова Е.А.

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

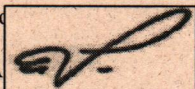
НА 06.03.24

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>642,0</b>	<b>26,2</b>	<b>29,3</b>	<b>68,3</b>	<b>5,7</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
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>793,5</b>	<b>25,9</b>	<b>22,7</b>	<b>121,8</b>	<b>10,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Я б л о к о	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>	<b>4,7</b>

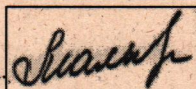
Инженер-техно

Столярова Е.А.

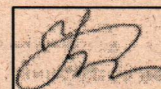


Калькулятор

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.