

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.09.23

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>						
Сыр порционнно	19	67,0	4,4	5,5	0	0
Жаркое с индейкой	200	249,0	8,7	15,4	18,7	1,6
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>510,4</b>	<b>18,3</b>	<b>24,8</b>	<b>52,8</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>735,0</b>	<b>27,7</b>	<b>25,6</b>	<b>98,5</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	160,0	3,6	5,7	23,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>280,0</b>	<b>9,6</b>	<b>12,1</b>	<b>33,0</b>	<b>2,7</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 06.09.23

Согласовано  
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	19	67,0	4,4	5,5	0	0
Жаркое с индейкой	200	249,0	8,7	15,4	18,7	1,6
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>510,4</b>	<b>18,3</b>	<b>24,8</b>	<b>52,8</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>735,0</b>	<b>27,7</b>	<b>25,6</b>	<b>98,5</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	160,0	3,6	5,7	23,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>280,0</b>	<b>9,6</b>	<b>12,1</b>	<b>33,0</b>	<b>2,7</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.09.23

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>							
Сыр порционно	19	67,0	4,4	5,5	0	0	
Жаркое с индейкой	200	249,0	8,7	15,4	18,7	1,6	
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	45	6,0	0,4	0	1,1	0,09	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>500,0</b>	<b>16,3</b>	<b>22,1</b>	<b>58,9</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6	
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8	
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,1	
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>723,9</b>	<b>28,1</b>	<b>26,9</b>	<b>92,5</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>							
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3	
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>349,0</b>	<b>12,3</b>	<b>14,5</b>	<b>42,3</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техн

Калькулятор

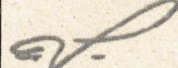
Малышева Г.А.

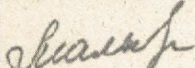
Директор по  
производству  
Корнева


\* - 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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Сыр порционно	12,47	19	67,0	4,4	5,5	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	28,09	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое с индейкой	49,48	200	249,0	8,7	15,4	18,7	1,6
Биточки домашние	42,77	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	9,07	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	3,80	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из яблок	5,93	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева Г.А. 

Директор по производству 

\* -+R[-34]C:RC[12] 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.