

133

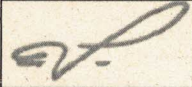
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 11.10.23


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 порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Котлеты рубленные из цыплят	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	16,0	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>613,6</b>	<b>28,4</b>	<b>32,1</b>	<b>53,4</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0	
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>715,4</b>	<b>25,9</b>	<b>18,2</b>	<b>105,1</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>							
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>404,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</b>

Инженер-техно  
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 11.10.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Котлеты рубленые из цыплят	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	16,0	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>613,6</b>	<b>28,4</b>	<b>32,1</b>	<b>53,4</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>715,4</b>	<b>25,9</b>	<b>18,2</b>	<b>105,1</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>404,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</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 11.10.23

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>						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	45	46,0	0,7	2,3	5,5	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>608,2</b>	<b>20,9</b>	<b>33,0</b>	<b>56,9</b>	<b>4,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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>652,0</b>	<b>25,1</b>	<b>17,6</b>	<b>91,2</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>386,0</b>	<b>13,5</b>	<b>10,4</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

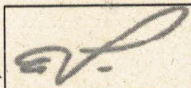
Директор по  
производству  
Корнева

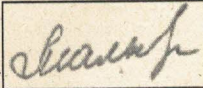
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

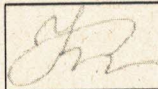




Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Гликолы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	17,01	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
<b>Вторые блюда</b>							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Котлеты рубленые из цыплят	51,79	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	8,01	45	46,0	0,7	2,3	5,5	0,5
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<b>Напитки</b>							
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
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<b>Хлеб</b>							
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  
Мальшева 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.