

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.02.24

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>						
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>662,2</b>	<b>26,4</b>	<b>23,0</b>	<b>115,7</b>	<b>9,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарччр)	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	47	131,6	3,8	0,9	26,9	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>633,6</b>	<b>22,1</b>	<b>20,1</b>	<b>83,6</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолоочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>59,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Кал. культ. раб

Мальшера 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.

133

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.02.24

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>						
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>662,2</b>	<b>26,4</b>	<b>23,0</b>	<b>115,7</b>	<b>9,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	47	131,6	3,8	0,9	26,9	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>633,6</b>	<b>22,1</b>	<b>20,1</b>	<b>83,6</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>89,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техн  
Стоярова Е.А.

Калькулятор  
Мальгунца 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 20.02.24

Согласовано  
Директор школы № 132/4



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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	19,7	4,6	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>660,4</b>	<b>26,2</b>	<b>33,4</b>	<b>63,4</b>	<b>5,2</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
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>556,0</b>	<b>19,6</b>	<b>19,7</b>	<b>67,7</b>	<b>5,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>397,0</b>	<b>9,5</b>	<b>11,1</b>	<b>60,2</b>	<b>5,0</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

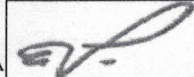
Малышева Г.А.

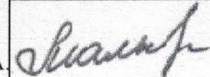
Директор по  
производству  
Корнева

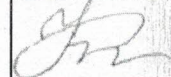
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Борщ "Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	28,89	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет натуральный	33,23	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
<b>Гарниры</b>							
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	7,25	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Компот из кураги	6,62	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  
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.