

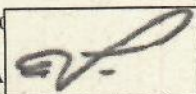
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.09.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>635,0</b>	<b>20,6</b>	<b>29,2</b>	<b>73,3</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>695,6</b>	<b>26,3</b>	<b>24,0</b>	<b>93,6</b>	<b>7,8</b>

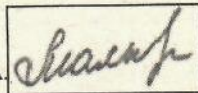
Инженер-техно



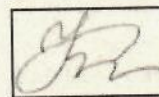
Столярова Е.А.

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.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	14,51	100	109,0	0,99	10	3,4	0,2
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	14,52	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Суп молочный с вермишелью	14,21	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	55,74	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Бефстроганов из куриного филе	40,91	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Ежики "Аппетитные"	36,79	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<b>Гарниры</b>							
Картофельное пюре	19,70	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	13,53	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,71	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,22	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из свежих яблок и изюма	8,22	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	7,84	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из груш	8,97	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-техн  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* -+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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.09.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,02
Индеекa с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>782,8</b>	<b>27,8</b>	<b>41,3</b>	<b>74,6</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>765,4</b>	<b>26,3</b>	<b>23,6</b>	<b>111,8</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>302,0</b>	<b>9,3</b>	<b>10,3</b>	<b>43,2</b>	<b>3,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.09.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,02
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>782,8</b>	<b>27,8</b>	<b>41,3</b>	<b>74,6</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>765,4</b>	<b>26,3</b>	<b>23,6</b>	<b>111,8</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>302,0</b>	<b>9,3</b>	<b>10,3</b>	<b>43,2</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техн

Стоярова 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.