

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07,02,23

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Масло шоколадное	10	66	0,08	7,2	0,13	0
Фрикадельки мясные припущенные	100	96	10,6	5,6	0,7	0,1
Вермишель отварная с маслом растительным	180	174	5,5	4,2	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Кукуруза консервированная	65	211,3	6,5	3,2	39,0	3,2
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	675,1	25,38	20,9	96,1	8,00

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева

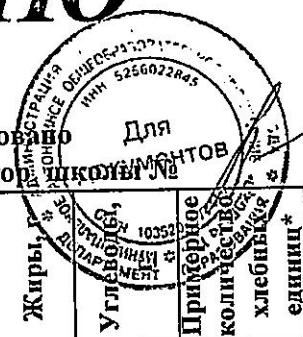
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.23

Согласовано
Директор

Для
ментов



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога с вареньем	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	641,0	27,5	24,8	76,7	6,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	757,6	26,6	24,8	106,7	8,9
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

Инженер-техн

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.

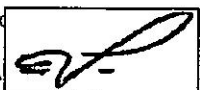
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.23

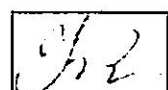
Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога с вареньем	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н .	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	641,0	27,5	24,8	76,7	6,3
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
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
Стоимость рациона	96,00	757,6	26,6	24,8	106,7	8,9
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

Инженер-техно
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшова 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 07.02.23

Согласовано
Для документов
Директора школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	533,0	32,7	24,2	46,3	3,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	646,0	35,0	24,8	70,9	5,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	624,6	23,9	24,3	77,7	6,4

Инженер-техник

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 07,02,23

Согласовано

Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приблизительное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Пюре картофельное с маслом растительным	180	173	3,2	6,0	26,3	2,2
Кукуруза консервированная	60	195,0	6,0	3,0	36,0	3,0
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32	0	0	8,1	0,7
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	0,9
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	8,9	0,7
Батон витаминизированный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	563,4	12,70	9,9	105,6	8,80

Инженер-техник

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.