

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

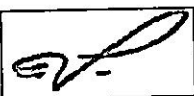
НА 05.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	672,6	25,3	20,7	94,9	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	698,5	32,6	18,4	101,5	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	39,41	269,0	10,2	11,8	30,3	2,5

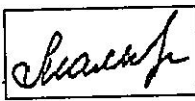
Инженер-техник

Столярова Е.А.

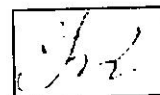


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева

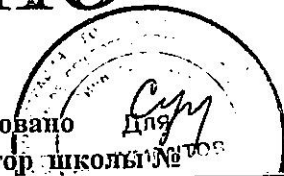


* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.23

Согласовано
Директор школы № 108



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Зеленый горошек консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,8
Стоимость рациона		562,2	23,3	17,2	78,1	6,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		599,0	29,6	17,2	82,5	6,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона		269,0	10,2	11,8	30,3	2,5

Инженер-технолог
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

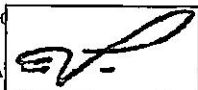
НА 05.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,36	1,4	2,3	0,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	698,8	24,1	19,6	106,3	8,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	634,0	30,3	18,4	87,7	7,3

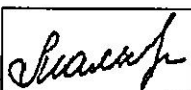
Инженер-техно

Столярова Е.А.

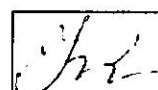


Калькулятор

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 05.04 2023

Согласовано
Директор школы 128



1 вариант

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Мясо отварное	60	86	11,041	4,622	0	0
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	150	191	5,713	5,57	29,518	2,5
Огурцы свежие	55	15	0,824	0,103	2,575	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	113	0	0	28,224	2,4
Батон витаминный с микронутриентами	31	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	477,0	19,7	10,8	75,1	6,3

2 вариант (Лунна Морозова)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Рыба запеченная	90	109	11,72	5,17	3,85	0,3
Рис отварной	150	195	3,63	7,46	28,37	2,4
Огурцы свежие	25	15	0,824	0,103	2,575	0,2
Напиток клюквенный	200	65	0,125	0,05	15,895	1,3
Яблоко свежее	141	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	20	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	523,0	19,0	13,9	80,2	6,6

технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева Е.И.

* - 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.