

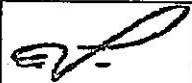
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

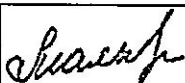
НА 11.09.23

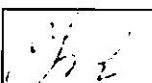
Согласовано Для
Директора



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание: количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком	200/20	465,0	20,2	13,8	65,2	5,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	611,0	24,7	17,3	89,6	7,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	750,5	28,6	23,7	105,5	8,7
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
Стоимость рациона	39,41	374,0	12,2	14,4	48,8	4,0

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.

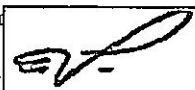
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.09.23

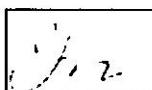
Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Проектный кол-во хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком	150/25	385,0	15,9	11,5	54,5	4,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	712,0	21,2	28,0	93,9	7,8
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
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	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	743,8	27,2	22,7	107,1	8,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

Инженер-техн
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальцева 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 11.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводный компонент, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком	150/25	385,0	15,9	11,5	54,5	4,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	712,0	21,2	28,0	93,9	7,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
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	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	743,8	27,2	22,7	107,1	8,9
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

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

(гипоаллергенное)

на 11.09.2023

Согласовано для
Директор документов



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Мясо отварное	60	113	14,5	6,1	0,0	0,0
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,0
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	36	76	2,6	0,4	15,6	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	681	29,2	19,2	98,7	8,2

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 11.09.2023

Согласовано
Директор



(Лунна, Глеб)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
Яблоко	1шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Сок фруктовый	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		735	12,4	12,2	144,2	12,0

Инженер-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.