

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.09.23

Согласовано
Директор школы № 127



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона		85,20	16,8	26,6	79,5	6,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона		102,24	28,9	20,8	73,0	6,1
Полдник (льготный+платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона		39,41	13,0	14,3	58,3	4,9

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 19.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Яб л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	622,0	16,8	26,6	79,5	6,6
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	619,8	28,9	20,8	73,0	6,1
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	4,9

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.