

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

127

НА 14.12.23

Согласовано

Директор школы № 127



| Наименование блюда   | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г     | Жиры, г     | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |            |
|--|-----------|--------------------|--------------|-------------|-------------|-------------------------------------|------------|
| <b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>                          |           |                    |              |             |             |                                     |            |
| Масло сливочное порционно 1/15                                       | 1шт       | 99,0               | 0,2          | 10,9        | 0,2         | 0,02                                |            |
| Каша молочная " Дружба " с маслом                                    | 200/8     | 251,0              | 6,2          | 12,0        | 31,6        | 2,6                                 |            |
| Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100                         | 1шт       | 75,0               | 2,8          | 3,2         | 8,0         | 0,7                                 |            |
| Какао с молоком  | 200       | 128,0              | 3,9          | 3,1         | 21,1        | 1,8                                 |            |
| М а н д а р и н  | 1шт       | 39,0               | 0,9          | 0,2         | 8,3         | 0,6                                 |            |
| Батон витаминный с микронутриентами                                  | 48        | 134,4              | 3,8          | 0,9         | 27,5        | 2,3                                 |            |
| <b>Стоимость рациона</b>   |           | <b>85,20</b>       | <b>726,4</b> | <b>17,8</b> | <b>30,3</b> | <b>96,7</b>                         | <b>8,0</b> |
| <b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>                              |           |                    |              |             |             |                                     |            |
| Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 10/260    | 135,0              | 4,7          | 5,4         | 16,8        | 1,4                                 |            |
| Макаронник с мясом   | 200       | 434,0              | 21,0         | 21,2        | 39,6        | 3,3                                 |            |
| Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)                       | 35        | 14,0               | 1,2          | 0,1         | 2,3         | 0,1                                 |            |
| Компот из кураги   | 200       | 86,0               | 1,0          | 0           | 13,2        | 1,1                                 |            |
| Я б л о к о  | 1шт       | 58,0               | 0,5          | 0,5         | 12,7        | 1,1                                 |            |
| Хлеб полезный с микронутриентами                                     | 25        | 53,0               | 1,8          | 0,3         | 10,8        | 0,9                                 |            |
| Батон витаминный с микронутриентами                                  | 35        | 98,0               | 2,8          | 0,7         | 20,0        | 1,7                                 |            |
| <b>Стоимость рациона</b>   |           | <b>102,24</b>      | <b>878,0</b> | <b>3,3</b>  | <b>28,2</b> | <b>115,4</b>                        | <b>9,6</b> |
| <b>Полдник(льготный+платный)</b>                                     |           |                    |              |             |             |                                     |            |
| Напиток овсяный  | 200       | 100,0              | 2,0          | 1,0         | 22,0        | 1,8                                 |            |
| Плюшка Московская  | 75        | 212,0              | 5,7          | 5,9         | 34,1        | 2,8                                 |            |
| <b>Стоимость рациона</b>   |           | <b>39,41</b>       | <b>312,0</b> | <b>7,7</b>  | <b>6,9</b>  | <b>56,1</b>                         | <b>4,6</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 14.12.23

Согласовано  
Директор школы № 27



| Наименование блюда   | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г   | Жиры, г    | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|-----------|--------------------|------------|------------|-------------|-------------------------------------|
| <b>Завтрак 1-4 класс</b>   |           |                    |            |            |             |                                     |
| Масло сливочное порционно 1/15                                       | 1шт       | 99,0               | 0,2        | 10,9       | 0,2         | 0,02                                |
| Каша молочная " Дружба " с маслом                                    | 200/8     | 251,0              | 6,2        | 12,0       | 31,6        | 2,6                                 |
| Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100                        | 1шт       | 75,0               | 2,8        | 3,2        | 8,0         | 0,7                                 |
| Какао с молоком  | 200       | 128,0              | 3,9        | 3,1        | 21,1        | 1,8                                 |
| М а н д а р и н  | 1шт       | 39,0               | 0,9        | 0,2        | 8,3         | 0,6                                 |
| Батон витаминный с микронутриентами                                  | 48        | 134,4              | 3,8        | 0,9        | 27,5        | 2,3                                 |
| <b>Стоимость рациона</b>   |           | <b>85,20</b>       |            |            |             |                                     |
| <b>Обед 1-4 класс</b>  |           |                    |            |            |             |                                     |
| Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 10/260    | 135,0              | 4,7        | 5,4        | 16,8        | 1,4                                 |
| Макаронник с мясом   | 200       | 434,0              | 21,0       | 21,2       | 39,6        | 3,3                                 |
| Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)                       | 35        | 14,0               | 1,2        | 0,1        | 2,3         | 0,1                                 |
| Компот из кураги   | 200       | 86,0               | 1,0        | 0          | 13,2        | 1,1                                 |
| Я б л о к о  | 1шт       | 58,0               | 0,5        | 0,5        | 12,7        | 1,1                                 |
| Хлеб полезный с микронутриентами                                     | 25        | 53,0               | 1,8        | 0,3        | 10,8        | 0,9                                 |
| Батон витаминный с микронутриентами                                  | 35        | 98,0               | 2,8        | 0,7        | 20,0        | 1,7                                 |
| <b>Стоимость рациона</b>   |           | <b>102,24</b>      |            |            |             |                                     |
| <b>Полдник</b>   |           |                    |            |            |             |                                     |
| Напиток овсяный  | 200       | 100,0              | 2,0        | 1,0        | 22,0        | 1,8                                 |
| Плюшка Московская  | 75        | 212,0              | 5,7        | 5,9        | 34,1        | 2,8                                 |
| <b>Стоимость рациона</b>   |           | <b>39,41</b>       |            |            |             |                                     |
|  |           | <b>312,0</b>       | <b>7,7</b> | <b>6,9</b> | <b>56,1</b> | <b>4,6</b>                          |

Инженер-техно

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.