

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.11.23

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	65	198,0	7,8	13,0	12,2	1,0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,0	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>746,4</b>	<b>26,1</b>	<b>28,5</b>	<b>94,6</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>667,9</b>	<b>35,3</b>	<b>26,8</b>	<b>71,4</b>	<b>5,9</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный шоколадный, обогащенный кальцием и витамином В <sub>2</sub>	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>352,0</b>	<b>7,7</b>	<b>12,3</b>	<b>53,1</b>	<b>4,4</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 09.11.23

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	65	198,0	7,8	13,0	12,2	1,0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,0	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>746,4</b>	<b>26,1</b>	<b>28,5</b>	<b>94,6</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>667,9</b>	<b>35,3</b>	<b>26,8</b>	<b>71,4</b>	<b>5,9</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>352,0</b>	<b>7,7</b>	<b>12,3</b>	<b>53,1</b>	<b>4,4</b>

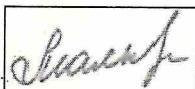
Инженер-техно

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.