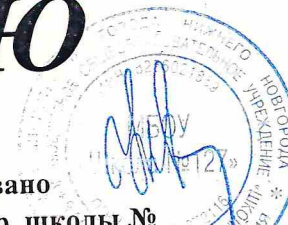


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.11.23

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>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>614,0</b>	<b>21,6</b>	<b>25,4</b>	<b>74,8</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>586,6</b>	<b>30,1</b>	<b>13,7</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

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

НА 10.11.23

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>							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02	
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>614,0</b>	<b>21,6</b>	<b>25,4</b>	<b>74,8</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Бульон с куриным филе, гренокми , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5	
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>586,6</b>	<b>30,1</b>	<b>13,7</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8	
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

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