

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.23

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>						
Жаркое по-домашнему с маслом	200/5	253,0	13,3	13,5	19,2	1,6
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	30	5,0	0,2	2,0	0,9	0,07
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>489,0</b>	<b>16,7</b>	<b>16,3</b>	<b>72,7</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>778,4</b>	<b>36,5</b>	<b>28,7</b>	<b>93,6</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>314,0</b>	<b>6,6</b>	<b>10,4</b>	<b>49,1</b>	<b>4,1</b>

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.

127

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 29.11.23

Согласовано  
Директор школы № 2115

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Жаркое по-домашнему с маслом	200/5	253,0	13,3	13,5	19,2	1,6
Огурцы консервированные ( доп. гарнир)	30	5,0	0,2	2,0	0,9	0,07
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>489,0</b>	<b>16,7</b>	<b>16,3</b>	<b>72,7</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>778,4</b>	<b>36,5</b>	<b>28,7</b>	<b>93,6</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>314,0</b>	<b>6,6</b>	<b>10,4</b>	<b>49,1</b>	<b>4,1</b>

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.