

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.10.23

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>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (повидло) 1/70	1 шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>814,8</b>	<b>35,2</b>	<b>26,0</b>	<b>138,6</b>	<b>11,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>866,6</b>	<b>33,3</b>	<b>30,6</b>	<b>114,1</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный шоколадный, обогащенный 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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.10.23

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>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (повидло) 1/70	1 шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>814,8</b>	<b>35,2</b>	<b>26,0</b>	<b>138,6</b>	<b>11,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>866,6</b>	<b>33,3</b>	<b>30,6</b>	<b>114,1</b>	<b>9,5</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, обогащенный 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-техн

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.