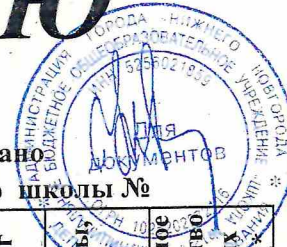


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>606,0</b>	<b>20,4</b>	<b>26,5</b>	<b>70,6</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/260	133,0	5,7	5,5	15,2	1,3
Соте из индейки с овощами	200	209,0	12,5	10,3	16,4	1,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>646,0</b>	<b>23,9</b>	<b>17,6</b>	<b>97,8</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	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-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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>606,0</b>	<b>20,4</b>	<b>26,5</b>	<b>70,6</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/260	133,0	5,7	5,5	15,2	1,3
Соте из индейки с овощами	200	209,0	12,5	10,3	16,4	1,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>646,0</b>	<b>23,9</b>	<b>17,6</b>	<b>97,8</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	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-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.