

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Котлеты рубленные из цыплят	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	644,0	28,0	33,6	58,0	4,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
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
Стоимость рациона	102,24	719,0	25,7	18,2	105,9	8,8
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техн

Стоярова 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.

127

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	единиц*
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0	
Котлеты рубленные из цыплят	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона	85,20	644,0	28,0	33,6	58,0	4,8	
Обед 1-4 класс							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
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	
Стоимость рациона	102,24	719,0	25,7	18,2	105,9	8,8	
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0	
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8	

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальцева 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.