

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.23

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	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	693,6	24,9	32,5	74,5	6,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Нектарин	1 шт	44,0	1,1	0,3	8,9	0,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	757,7	26,2	24,1	109,2	9,1
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

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 27.09.23

Согласовано Для
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона		85,20	24,9	32,5	74,5	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Нектарин	1 шт	44,0	1,1	0,3	8,9	0,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона		102,24	26,2	24,1	109,2	9,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона		39,41	10,5	12,2	31,7	2,6

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.