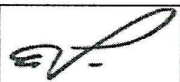


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

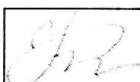
НА 27.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Г р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	80,00	675,2	17,9	24,6	95,2	7,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	213,0	7,6	6,0	32,0	2,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	731,1	27,4	23,7	101,6	8,5
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пицца сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	2,9
Стоимость рациона	37,00	413,0	14,4	17,1	50,3	4,2

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева Г.А. 

Директор по производству
Корнева 

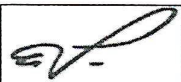
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

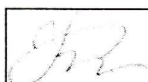
НА 27.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Г р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	96,00	675,2	17,9	24,6	95,2	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	213,0	7,6	6,0	32,0	2,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	731,1	27,4	23,7	101,6	8,5
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пицца сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	2,9
Стоимость рациона	37,00	413,0	14,4	17,1	50,3	4,2

Инженер-технолог
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 27.12.22



Согласовано
Директор школы №2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	80,00	642,0	17,5	24,5	87,6	7,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	213,0	7,6	6,0	32,0	2,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	96,00	702,0	26,5	23,6	95,7	8,0

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.

