

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Десерт овсяный 1/130	1шт	195,0	6,5	7,8	23,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>720,8</b>	<b>27,6</b>	<b>29,1</b>	<b>85,9</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>653,5</b>	<b>27,5</b>	<b>17,2</b>	<b>96,5</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,7
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>240,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,2</b>

Инженер-технолог  
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 10.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Десерт овсяный 1/130	1шт	195,0	6,5	7,8	23,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>720,8</b>	<b>27,6</b>	<b>29,1</b>	<b>85,9</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>653,5</b>	<b>27,5</b>	<b>17,2</b>	<b>96,5</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,7
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>240,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,2</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

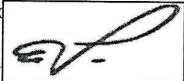
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 10.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>678,0</b>	<b>22,0</b>	<b>35,8</b>	<b>67,3</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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>96,00</b>	<b>560,0</b>	<b>25,6</b>	<b>14,0</b>	<b>82,7</b>	<b>6,8</b>

Инженер-технолог  
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.

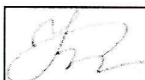




Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	17,61	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	23,92	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Жаркое по-домашнему	59,28	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Котлеты из индейки	46,12	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Индейка с булгуром	46,18	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Бефстроганов из куриного филе	40,47	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,1
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.га	10,60	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,26	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Напиток из плодов шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшева Г.А. 

Директор по  
производству 

\* -+R[-34]C:RC[12] 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.