

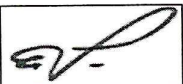
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.23

Для
Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,9 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100 | 1шт | 75,0 | 2,8 | 3,2 | 8,0 | 0,7 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Яблоко | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 32 | 89,6 | 2,6 | 0,6 | 18,3 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 672,6 | 25,3 | 20,7 | 94,9 | 7,9 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Рыба запеченная | 90 | 123,0 | 13,1 | 5,9 | 4,3 | 0,4 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Кукуруза консервированная (доп. гарнир) | 20 | 65,0 | 2,0 | 1,0 | 12,0 | 1,0 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| 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 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 698,5 | 32,6 | 18,4 | 101,5 | 8,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный с картофелем, луком | 75 | 149,0 | 4,2 | 5,4 | 20,9 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 269,0 | 10,2 | 11,8 | 30,3 | 2,5 |

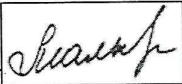
Инженер-техн



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

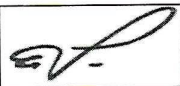
НА 05.04.23

Муляков
 ДОКУМЕНТ
 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) | | | | | | |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,9 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Зеленый горошек консервированный (доп. гарнир) | 30 | 12,0 | 0,9 | 0,06 | 1,95 | 0,2 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 39 | 109,2 | 3,1 | 0,8 | 22,2 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 562,2 | 23,3 | 17,2 | 78,1 | 6,5 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Рыба запеченная | 90 | 123,0 | 13,1 | 5,9 | 4,3 | 0,4 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| 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 | 599,0 | 29,6 | 17,2 | 82,5 | 6,9 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный с картофелем, луком | 75 | 149,0 | 4,2 | 5,4 | 20,9 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 269,0 | 10,2 | 11,8 | 30,3 | 2,5 |

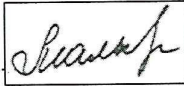
Инженер-техн

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 05.04.23

Для
Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,9 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 30 | 23,0 | 0,36 | 1,4 | 2,3 | 0,2 |
| Б л о к о | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0 | 0 | 28,0 | 2,3 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 698,8 | 24,1 | 19,6 | 106,3 | 8,9 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Рыба запеченная | 90 | 123,0 | 13,1 | 5,9 | 4,3 | 0,4 |
| Рис отварной | 180 | 220,0 | 4,4 | 7,5 | 33,7 | 2,8 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| 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 | 634,0 | 30,3 | 18,4 | 87,7 | 7,3 |

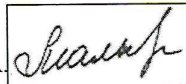
Инженер-техно

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.



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал/г | 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 порционно | 6,72 | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,2 |
| Сыр порционно | 14,63 | 20 | 71,0 | 4,6 | 5,8 | 0 | 0 |
| Икра кабачковая | 17,95 | 100 | 78,0 | 1,2 | 4,8 | 7,8 | 0,6 |
| Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром | 17,59 | 100 | 98,0 | 1,6 | 5,1 | 11,3 | 0,9 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 22,84 | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Рыба запеченная | 68,01 | 90 | 123,0 | 13,1 | 5,9 | 4,3 | 0,4 |
| Биточки домашние | 42,33 | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,9 |
| Сырники из творога со сгущенным молоком | 62,72 | 150/30 | 446,0 | 24,9 | 18,1 | 45,8 | 3,8 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Макаронные изделия отварные | 8,20 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Рис отварной | 11,19 | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 9,84 | 30 | 98,0 | 3,1 | 1,5 | 18,0 | 1,5 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 12,00 | 30 | 12,0 | 0,9 | 0,06 | 1,95 | 0,2 |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 5,39 | 30 | 23,0 | 0,36 | 1,4 | 2,3 | 0,2 |
| Постные блюда | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом,зеленью | 8,50 | 250 | 302,0 | 4,2 | 15,4 | 29,9 | 2,5 |
| Котлета морковная | 11,22 | 100 | 161,0 | 3,3 | 7,8 | 16,5 | 1,4 |
| Плов с овощами | 12,94 | 150 | 152,0 | 5,9 | 5,5 | 19,5 | 1,6 |
| Напитки | | | | | | | |
| 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 клюквенный | 18,30 | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 7,47 | 200 | 112,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 2,3 |
| Хлеб | | | | | | | |
| 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.