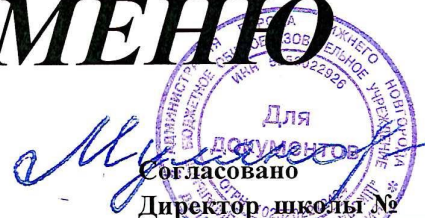


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	677,2	27,8	30,1	73,9	6,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	48	100,8	3,4	0,5	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	526,8	28,4	11,1	78,1	6,5
Полдник						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
Стоимость рациона	39,41	356,0	14,4	12,3	46,8	3,9

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.


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.23

Согласовано
 Директор школы №

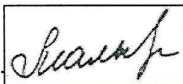
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Г р у ш а	1шт	86,0	0,8	0,6	19,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	102,24	692,2	31,9	26,1	90,2	7,5
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	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	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	102,24	642,0	30,6	14,6	96,2	8,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
Стоимость рациона	39,41	356,0	14,4	12,3	46,8	3,9

Инженер-техн



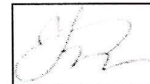
Столярова Е.А.

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.

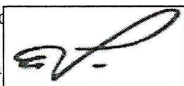
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.23

М.И. Корнева
 С согласовано
 Директор школы №

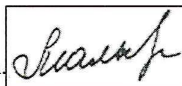
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0	
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1	
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,7	
Стоимость рациона		85,20	658,6	22,7	32,2	69,6	5,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)							
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
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	549,0	28,8	11,4	82,6	6,9

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.



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 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							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	10/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	46,68	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Бефстроганов из куриного филе	40,43	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,1
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Котлета из индейки	42,55	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Гарниры							
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	10,59	60	59,0	0,9	3	6,8	0,5
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 с вермишелью и картофелем, зеленью	8,56	250	110,0	1,1	10,2	6,9	0,6
Котлета капустная	8,67	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	16,90	150	234,0	7,2	10	28,8	2,4
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 из шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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.