

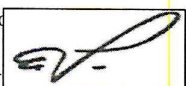
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.04.23

Для документов
Согласовано
Директор школы №

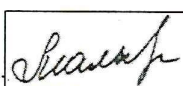
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/8	273,0	9,0	10,7	35,3	2,9
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	661,0	20,0	25,1	88,8	7,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,92	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	102,24	588,2	20,8	18,9	83,8	7,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7	3,0

Инженер-техно



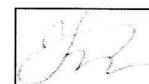
Столярова Е.А.

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

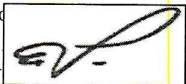
НА 10.04.23

Для документов
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 порционно	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	17	60,0	3,9	4,9	0	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	789,8	24,2	31,9	101,3	8,4
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Стоимость рациона	102,24	631,0	22,6	19,2	92,0	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7	3,0

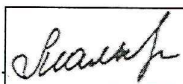
Инженер-техн

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 10.04.23

Для
Согласовано
Директор школы №

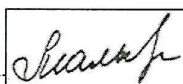
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Бефстроганов из филе индейки	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	85,20	813,4	24,2	41,3	86,4	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	591,0	20,9	18,9	84,4	7,0

Инженер-техн



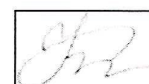
Столярова Е.А.

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.

Муляков
 ГОРОДА НИЖНЕГО
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 ИИИ 5256022272
 СОГЛАСОВАНО
 Директор лицей №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
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							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,54	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Плов из говядины	61,65	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Бефстроганов из филе индейки	43,37	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Каша молочная гречневая с маслом	20,13	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
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
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							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	8,53	250	98,0	1,7	4,9	9,8	0,8
Котлета капустная	8,67	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	7,84	150	276,0	7,9	7,11	43,73	3,6
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
Какао с молоком	13,95	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из груши	10,85	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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
 Малышева 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.