

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

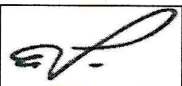
НА 14.04.23

Для документов  
 Согласовано  
 10252023  
 Директор школы №

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>610,6</b>	<b>14,9</b>	<b>32,1</b>	<b>65,3</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>878,4</b>	<b>37,7</b>	<b>29,2</b>	<b>116,1</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,8</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</b>

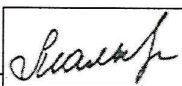
Инженер-техн

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 14.04.23

ГОРОДА НИЖНЕГОЛОВОГО РАЙОНА  
 Для  
 ДОКУМЕНТОВ  
 Согласовано  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,8	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>685,2</b>	<b>17,0</b>	<b>31,7</b>	<b>83,0</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>1083,6</b>	<b>42,5</b>	<b>40,0</b>	<b>138,5</b>	<b>11,5</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,8</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</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.

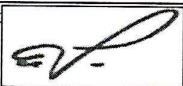
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.04.23

Для  
Согласовано  
Директор школы №

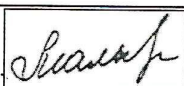
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	25	26,0	0,4	1,3	3,0	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>461,2</b>	<b>16,4</b>	<b>20,7</b>	<b>52,1</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	40	130,0	4,1	2,0	24,0	2,0
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	2,6	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>1019,3</b>	<b>43,2</b>	<b>34,3</b>	<b>139,4</b>	<b>11,6</b>

Инженер-техн

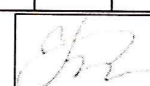


Калькулятор

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	0,1
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 квашенная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Суп молочный с вермишелью	14,05	250	153,0	5,8	4,8	2,6	1,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бифштекс домашний	40,84	100	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Филе куриное панированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
<b>Гарниры</b>							
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,1
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	6,43	30	5,0	0,24	0,03	0,9	0,07
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
<b>Постные блюда</b>							
Суп с вермишелью и картофелем, зеленью	8,56	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6
Котлета капустная	8,67	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Рис с овощами, кукурузой и зеленым горошком	18,26	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,2
<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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток из облепихи	7,30	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
<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  
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.