

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.04.23

Для документов  
Согласовано  
Директор школы №

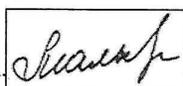
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>630,2</b>	<b>25,2</b>	<b>30,3</b>	<b>63,7</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	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	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>693,0</b>	<b>27,0</b>	<b>22,8</b>	<b>94,8</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</b>

Инженер-технол



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 17.04.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	32	113,0	7,4	9,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	65	27,1	2,0	0,1	4,2	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>724,3</b>	<b>29,4</b>	<b>37,5</b>	<b>66,7</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>760,0</b>	<b>29,0</b>	<b>23,9</b>	<b>107,1</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

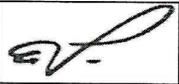
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

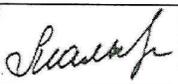
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.04.23

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>						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>634,0</b>	<b>30,8</b>	<b>37,0</b>	<b>43,1</b>	<b>3,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>699,0</b>	<b>27,3</b>	<b>23,4</b>	<b>94,7</b>	<b>7,9</b>

Инженер-технолог  
 Столярова Е.А. 

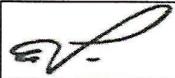
Калькулятор  
 Малышева Г.А. 

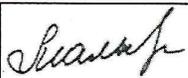
Директор по производству  
 Корнева 

\* - 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.

Согласовано  
 Директор лицей № 1

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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
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
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гречками, зеленью	22,87	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет натуральный	26,77	150	199,0	13,9	14,4	3,4	1,3
Гуляш из говядины	64,45	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Котлеты из индейки	46,10	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный ( доп. гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
<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
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<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.