

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.05.23



Согласовано
Для документов
Директор школы №1

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	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 порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	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
Стоимость рациона		740,2	20,8	32,4	89,8	7,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с индейкой	200	382,0	14,7	16,5	43,6	3,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		816,6	24,7	23,6	125,9	10,5
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона		285,0	9,7	9,3	40,6	3,4

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

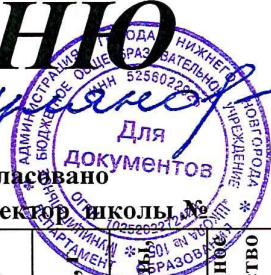
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.05.23

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
Сыр порционно	27	95,0	6,2	7,8	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	101,0	0,9	0,7	22,6	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	757,4	20,3	31,8	97,2	8,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с индейкой, маслом	200/5	415,0	14,7	20,2	43,6	3,6
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	911,9	26,0	29,8	134,6	11,2
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом,луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	39,41	285,0	9,7	9,3	40,6	3,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.05.23

Согласовано
 Директор школы № 45

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона		740,2	20,8	32,4	89,8	7,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с индейкой	200	382,0	14,7	16,5	43,6	3,6
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Стоимость рациона		804,0	24,8	23,6	122,8	10,2

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0	
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	0,6	
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	29,46	10/260	135,0	4,7	5,4	1,4	
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,67	200/5	228,0	6,2	8,5	2,6	
Котлета из индейки	46,10	90	140,0	12,5	8,3	0,3	
Макаронник с индейкой	42,25	200	382,0	14,7	16,5	3,6	
Гарниры							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	2,3	
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	3,1	
Икра кабачковая (доп.гарнир)	8,97	50	39,0	0,6	2,4	0,3	
Напитки							
Чай с сахаром	1,26	200	41,0	0,2	0,1	10,1	
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0	
Напиток из шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	
Какао с молоком	13,95	200	128,0	3,9	3,1	21,1	
Компот из мандаринов	8,16	200	69,0	0,2	0,1	16,9	
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшова 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.