

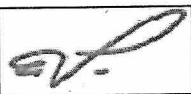
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.23

Согласовано
Директор школы № *119*

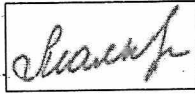
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	623,6	25,3	22,8	79,0	6,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
М а н д а р и н	1 шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,5	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	639,5	26,6	21,3	85,2	7,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

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

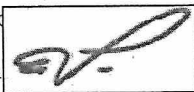
НА 01.12.23

Согласовано
Директор школы № *elcy*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	623,6	25,3	22,8	79,0	6,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	639,5	26,6	21,3	85,2	7,1
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



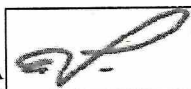
Директор по
производству
Корнева



* - 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.

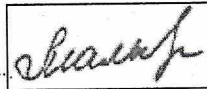
Наименование блюд	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0,01
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Котлета куриная с сыром	53,83	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Тефтели мясные в соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Запеканка картофельная с мясом	54,76	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Гарниры							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0	0,6	0,05
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	9,31	30	25,0	1,8	0	4,5	0,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	9,90	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	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
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	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.