

131

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.12.22

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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>675,2</b>	<b>17,9</b>	<b>24,6</b>	<b>95,2</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	213,0	7,6	6,0	32,0	2,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>731,1</b>	<b>27,4</b>	<b>23,7</b>	<b>101,6</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пицца сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>413,0</b>	<b>14,4</b>	<b>17,1</b>	<b>50,3</b>	<b>4,2</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 27.12.22

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>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>675,2</b>	<b>17,9</b>	<b>24,6</b>	<b>95,2</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	213,0	7,6	6,0	32,0	2,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>731,1</b>	<b>27,4</b>	<b>23,7</b>	<b>101,6</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пицца сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>413,0</b>	<b>14,4</b>	<b>17,1</b>	<b>50,3</b>	<b>4,2</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.

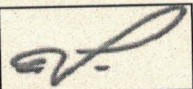
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

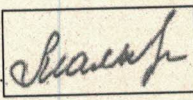
НА 27.12.22

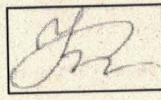
Согласовано  
Директор школы №



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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>642,0</b>	<b>17,5</b>	<b>24,5</b>	<b>87,6</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	213,0	7,6	6,0	32,0	2,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>702,0</b>	<b>26,5</b>	<b>23,6</b>	<b>95,7</b>	<b>8,0</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.