

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.23

Согласовано  
Директор школы № 18



| Наименование блюда                            | Выход (г)     | Калорийность, Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы, г  | Примерное количество хлебных единиц |
|-----------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|-------------------------------------|
| <b>Завтрак 1-4 класс</b>                      |               |                    |             |             |              |                                     |
| Сыр порционно                                 | 25            | 88,0               | 5,7         | 7,3         | 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) | 60            | 25,0               | 1,9         | 0,1         | 3,9          | 0,3                                 |
| 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 микроэлементами            | 37            | 103,6              | 2,9         | 0,7         | 21,0         | 1,8                                 |
| <b>Стоимость рациона</b>                      | <b>102,24</b> | <b>691,6</b>       | <b>27,4</b> | <b>35,4</b> | <b>65,2</b>  | <b>5,4</b>                          |
| <b>Обед 1-4 класс</b>                         |               |                    |             |             |              |                                     |
| Суп сырный с гречками, зеленью                | 250/15        | 173,0              | 6,1         | 6,3         | 22,8         | 1,9                                 |
| Котлеты домашние                              | 100           | 198,0              | 13,8        | 11,3        | 10,1         | 0,8                                 |
| Вермишель отварная                            | 150           | 178,0              | 5,4         | 4,9         | 27,9         | 2,3                                 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир)                  | 70            | 15,0               | 0,8         | 0,14        | 2,7          | 0,2                                 |
| Компот из ягод                                | 200           | 49,0               | 0,2         | 0,1         | 12,0         | 1,0                                 |
| 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            | 36            | 100,8              | 2,9         | 0,7         | 20,5         | 1,7                                 |
| <b>Стоимость рациона</b>                      | <b>102,24</b> | <b>833,8</b>       | <b>31,6</b> | <b>24,3</b> | <b>121,5</b> | <b>10,1</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-техн  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

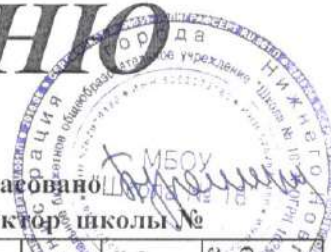
Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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 15.05.23

Согласовано  
Директор школы №



| Наименование блюда                         | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы, г  | Привнесено 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                                  |
| Кофейный напиток витаминизированный        | 200       | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0         | 1,8                                  |
| Я б л о к о                                | 1 шт      | 67,0               | 0,6         | 0,6         | 14,7         | 1,2                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами        | 44        | 123,2              | 3,5         | 0,9         | 25,1         | 2,1                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   |           | <b>85,20</b>       | <b>25,0</b> | <b>30,4</b> | <b>65,3</b>  | <b>5,4</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                                  |
| Котлеты домашние                           | 100       | 198,0              | 13,8        | 11,3        | 10,1         | 0,8                                  |
| Вермишель отварная                         | 150       | 178,0              | 5,4         | 4,9         | 27,9         | 2,3                                  |
| Икра кабачковая (доп.гарнир)               | 25        | 19,0               | 0,3         | 1,2         | 1,9          | 0,1                                  |
| Чай с сахаром                              | 200       | 41,0               | 0,2         | 0,1         | 10,1         | 0,8                                  |
| Я б л о к о                                | 1 шт      | 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        | 38        | 106,4              | 3,0         | 0,8         | 21,7         | 1,8                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   |           | <b>102,24</b>      | <b>31,6</b> | <b>25,5</b> | <b>122,5</b> | <b>10,2</b>                          |
| <b>Полдник</b>                             |           |                    |             |             |              |                                      |
| Молоко витаминизированное 0,2              | 1 шт      | 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>10,1</b> | <b>10,8</b> | <b>31,2</b>  | <b>2,6</b>                           |

Инженер-техн  
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 15.05.23

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                                | 25            | 88,0               | 5,7         | 7,3         | 0            | 0                                   |
| Масло сливочное                              | 15            | 99,0               | 0,1         | 10,9        | 0,2          | 0,01                                |
| Омлет натуральный                            | 200           | 266,0              | 18,6        | 19,2        | 4,6          | 0,4                                 |
| Кофейный напиток витаминизированный          | 200           | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0         | 1,8                                 |
| Батон витаминный с микронутриентами          | 29            | 81,2               | 2,3         | 0,6         | 16,5         | 1,4                                 |
| <b>Стоимость рациона</b>                     | <b>85,20</b>  | <b>644,2</b>       | <b>29,0</b> | <b>39,4</b> | <b>43,3</b>  | <b>3,6</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                                 |
| Котлеты домашние                             | 100           | 198,0              | 13,8        | 11,3        | 10,1         | 0,8                                 |
| Вермишель отварная                           | 180           | 212,0              | 6,5         | 5,7         | 33,5         | 2,8                                 |
| Икра кабачковая (доп. гарнир)                | 25            | 19,0               | 0,3         | 1,2         | 1,9          | 0,1                                 |
| Чай с сахаром                                | 200           | 41,0               | 0,2         | 0,1         | 10,1         | 0,8                                 |
| Я б л о к о                                  | 1 шт          | 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          | 28            | 78,4               | 2,2         | 0,6         | 16,0         | 1,3                                 |
| <b>Стоимость рациона</b>                     | <b>102,24</b> | <b>841,4</b>       | <b>31,5</b> | <b>26,1</b> | <b>119,9</b> | <b>9,8</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.