

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.22

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>						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная "Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Творог " Растишка " 1/100	1штг	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>598,0</b>	<b>21,3</b>	<b>23,1</b>	<b>75,8</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>715,0</b>	<b>30,8</b>	<b>18,9</b>	<b>92,6</b>	<b>7,7</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по  
производству

Столярэва Е.А.

Мальшова Г.А.

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.

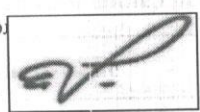
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.22

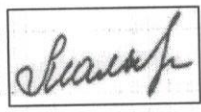
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Борог "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>671,0</b>	<b>23,5</b>	<b>26,8</b>	<b>84,2</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренок, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Гржики "Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>589,0</b>	<b>28,0</b>	<b>18,4</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</b>
<b>Полдник</b>						
Погогут питьевой фруктовый	201	150,8	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>372,8</b>	<b>11,8</b>	<b>9,2</b>	<b>53,2</b>	<b>4,4</b>

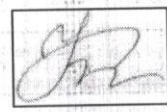
Инженер-техно.  
Столярова Е.А.



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.