


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.03.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	23	83,0	5,3	6,9	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/35	355,0	23,7	17,5	49,0	4,1
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенным молоком 1/70	1 шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>913,0</b>	<b>42,5</b>	<b>32,5</b>	<b>171,0</b>	<b>14,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный ( доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>1012,6</b>	<b>36,2</b>	<b>31,4</b>	<b>142,3</b>	<b>11,9</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>434,0</b>	<b>13,7</b>	<b>16,1</b>	<b>52,0</b>	<b>4,4</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 02.03.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/35	355,0	23,7	17,5	49,0	4,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>622,4</b>	<b>31,3</b>	<b>39,3</b>	<b>95,7</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>930,4</b>	<b>35,2</b>	<b>30,8</b>	<b>125,4</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>434,0</b>	<b>13,7</b>	<b>16,1</b>	<b>52,0</b>	<b>4,4</b>

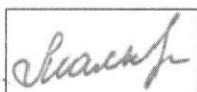
Инженер-техн



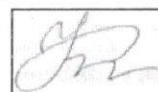
Столярова Е.А.

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

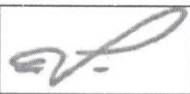
НА 02.03.22

Согласовано

Директор школы №

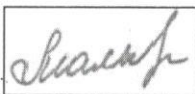
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>686,0</b>	<b>32,3</b>	<b>32,1</b>	<b>76,4</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
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>936,0</b>	<b>35,4</b>	<b>30,8</b>	<b>126,5</b>	<b>10,5</b>

Инженер-техно



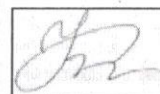
Столярова Е.А.

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.