

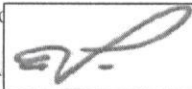
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.02.22

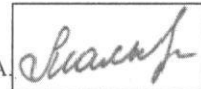
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	5	33,0	0,05	3,7	0,05	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1 шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>587,2</b>	<b>28,5</b>	<b>21,7</b>	<b>65,1</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Я б л о к о	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>731,2</b>	<b>24,6</b>	<b>19,8</b>	<b>111,3</b>	<b>9,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	263,0	5,0	7,5	36,1	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>383,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</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 03.02.22

Согласовано  
Директор школы №

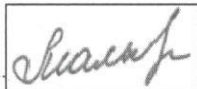
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>							
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0	
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4	
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>66,00</b>	<b>585,0</b>	<b>22,9</b>	<b>25,1</b>	<b>58,2</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8	
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6	
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9	
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7	
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>80,00</b>	<b>647,6</b>	<b>23,3</b>	<b>19,1</b>	<b>94,2</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>							
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Плюшка с сахаром	75	263,0	5,0	7,5	36,1	3,0	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>30,00</b>	<b>383,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техно

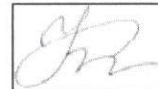


Калькулятор

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 03.02.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Сырники из творога со сгущенным молоком	150/20	406,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>553,6</b>	<b>31,0</b>	<b>21,2</b>	<b>69,5</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>647,6</b>	<b>23,3</b>	<b>19,1</b>	<b>94,2</b>	<b>7,8</b>

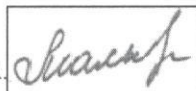
Инженер-техн

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.