

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.03.22

Согласовано  
Директор школы №

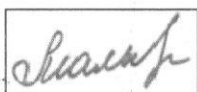
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	30	97,0	3,1	1,6	18,0	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>693,2</b>	<b>26,3</b>	<b>26,8</b>	<b>78,4</b>	<b>6,5</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
Икра кабачковая ( доп.гарнир )	15	11,5	0,15	0,75	1,15	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>751,8</b>	<b>24,8</b>	<b>20,7</b>	<b>114,6</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>294,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,8</b>	<b>30,3</b>	<b>2,5</b>

Инженер-техно



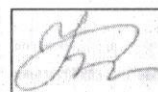
Столярова Е.А.

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.


35

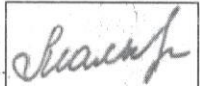
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

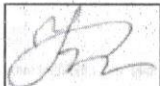
НА 03.03.22

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	12	43,2	2,8	3,6	0	0
Масло сливочное порционно	5	33,0	0,05	3,65	0,05	0
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>668,4</b>	<b>24,1</b>	<b>25,6</b>	<b>77,1</b>	<b>6,4</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
Икра кабачковая ( доп. гарнир )	15	11,5	0,15	0,75	1,15	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>751,8</b>	<b>24,8</b>	<b>20,7</b>	<b>114,6</b>	<b>9,5</b>

Инженер-техно  
Стоярова 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.