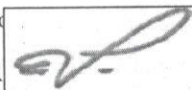


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

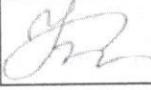
НА 04.04.22

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>682,2</b>	<b>26,5</b>	<b>35,2</b>	<b>65,2</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>645,4</b>	<b>26,0</b>	<b>19,8</b>	<b>87,2</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>315,0</b>	<b>10,9</b>	<b>11,8</b>	<b>35,4</b>	<b>3,0</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

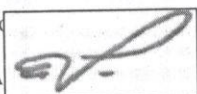
НА 04.04.22

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	180	284,0	10,5	13,7	29,6	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	0,3	0,02
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>747,0</b>	<b>28,9</b>	<b>37,5</b>	<b>72,6</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>698,5</b>	<b>27,1</b>	<b>21,4</b>	<b>95,4</b>	<b>8,0</b>

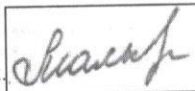
Инженер-техник

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.