

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

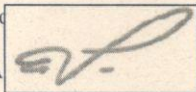
НА 16.05.22

Согласовано

Директор школы №

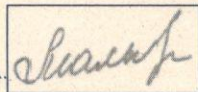
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной, сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	250/10	394,0	7,9	14,1	33,2	2,7
Творог "Растиска" 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Яблоко	1шт	54,0	0,5	0,5	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>954,0</b>	<b>30,0</b>	<b>28,9</b>	<b>116,7</b>	<b>9,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>603,5</b>	<b>22,6</b>	<b>17,9</b>	<b>85,4</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>352,0</b>	<b>16,2</b>	<b>10,7</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техн

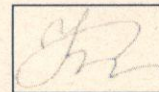


Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



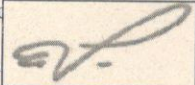
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

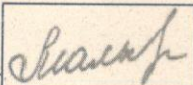
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

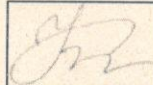
НА 16.05.22

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>						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Сыр порционно	30	110,0	7,0	8,8	0	0
Каша молочная из овсяных хлопьев " Геркулес " с маслом	250/10	394,0	7,9	14,1	33,2	2,7
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	54,0	0,5	0,5	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>815,2</b>	<b>25,7</b>	<b>30,4</b>	<b>82,2</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>633,5</b>	<b>23,6</b>	<b>19,4</b>	<b>88,5</b>	<b>7,3</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.