

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

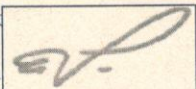
НА 17.05.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>573,0</b>	<b>20,3</b>	<b>24,7</b>	<b>57,7</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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>695,5</b>	<b>29,9</b>	<b>22,8</b>	<b>82,6</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	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>

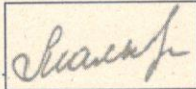
Инженер-техно

Столярова Е.А.

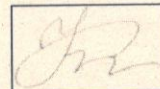


Калькулятор

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.

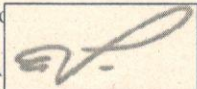
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.05.22

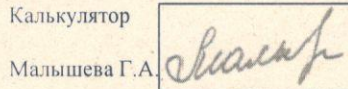
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,08
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>80,00</b>	<b>615,0</b>	<b>23,5</b>	<b>24,63</b>	<b>70,2</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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>728,5</b>	<b>30,2</b>	<b>23,9</b>	<b>86,4</b>	<b>7,2</b>

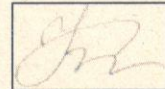
Инженер-техн



Калькулятор



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.