

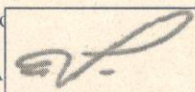
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.22

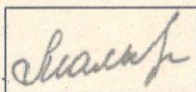
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Котлеты куриные	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	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>687,0</b>	<b>24,0</b>	<b>42,4</b>	<b>96,1</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
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>628,0</b>	<b>23,8</b>	<b>19,9</b>	<b>79,7</b>	<b>6,6</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	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>316,0</b>	<b>10,9</b>	<b>12,6</b>	<b>31,8</b>	<b>2,7</b>


Инженер-техн



Калькулятор



Директор по  
производству



Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

Корнева

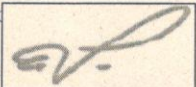
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

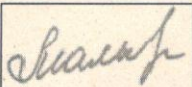
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.22

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>						
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>671,5</b>	<b>24,3</b>	<b>23,1</b>	<b>81,7</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
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>619,5</b>	<b>23,4</b>	<b>19,8</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</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.