

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

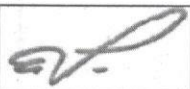
НА 29.03.22

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>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Запеканка из творога с вареньем	150/25	395,0	22,9	17,0	37,4	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>689,0</b>	<b>27,4</b>	<b>30,2</b>	<b>76,9</b>	<b>6,4</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
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>741,5</b>	<b>34,3</b>	<b>20,5</b>	<b>76,9</b>	<b>6,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>373,0</b>	<b>11,8</b>	<b>9,2</b>	<b>53,2</b>	<b>4,4</b>

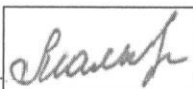
Инженер-техн

Столярова Е.А.

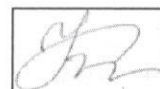


Калькулятор

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

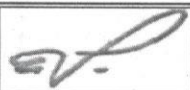
НА 29.03.22

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>						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	493,0	31,6	23,4	52,4	4,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,0	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>637,6</b>	<b>34,8</b>	<b>24,2</b>	<b>83,5</b>	<b>7,0</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
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	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>852,5</b>	<b>37,0</b>	<b>22,2</b>	<b>96,4</b>	<b>8,0</b>

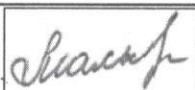
Инженер-техно

Столярова Е.А.

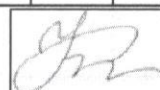


Калькулятор

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.