

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.2021



Согласовано  
Директор школы №

12

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлета куринная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	0,7	0,7	21,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>646,0</b>	<b>40,0</b>	<b>56,7</b>	<b>92,9</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	7	0,5	0,0	1,1	0,09
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>551,0</b>	<b>20,0</b>	<b>12,2</b>	<b>91,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186	4,7	5,9	23,5	1,95
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>306,0</b>	<b>10,7</b>	<b>12,3</b>	<b>32,9</b>	<b>2,75</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.

Яблоко

1шт 57 0,5 0,5 11,7 1,0

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготн+платный)</b>						
Филе куринное, запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,13	0,3
Вермишель отварная	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>550,0</b>	<b>30,8</b>	<b>13,0</b>	<b>59,53</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготн+платный)</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп гарнир)	25	3,75	0,25	0,025	0,6	0,05
Напиток клюквенный	200	83	0,1	0,1	19,9	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>541,75</b>	<b>20,35</b>	<b>11,9</b>	<b>89,9</b>	<b>7,5</b>

Инженер-технол.

Столярова Е.А.



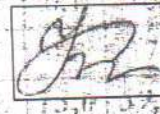
Калькулятор

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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл(льгот+платн)</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	7	0,5	0,0	1,1	0,09
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>532,0</b>	<b>20,7</b>	<b>11,9</b>	<b>87,5</b>	<b>7,29</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186	4,7	5,9	23,5	1,95
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>306,0</b>	<b>10,7</b>	<b>12,3</b>	<b>32,9</b>	<b>2,75</b>

Инженер-техно.



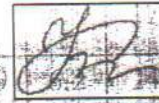
Калькулятор

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.