

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

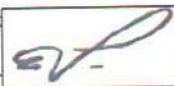
НА 13.09.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Омлет с сыром	150	256	18,8	21,4	3,2	0,3
Сосиски отварные	2шт	165	7	1,3	2	0,2
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	50	12	0,6	0,2	2	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	57	0,5	0,5	11,7	
Батон витаминный с микронутриентами	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>802,0</b>	<b>33,8</b>	<b>35,7</b>	<b>63,2</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп картофельный с рисом , рыбными консервами, зеленью	270	155	5,4	6,7	17,4	1,4
Гуляш из говядины	100	179	11,9	11,9	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Огурец свежий	65	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	31	62	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	36	124	3,5	1,4	24,1	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>858,0</b>	<b>32,0</b>	<b>27,9</b>	<b>114,1</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	60	202	5,2	6,5	25,5	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>320,0</b>	<b>10,8</b>	<b>12,9</b>	<b>34,9</b>	<b>2,9</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 13.09.2021

Согласовано

Директор школы

Наименование блюда	Для документов					
	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Омлет с сыром	200	341	25,1	28,5	4,3	0,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	10	0,5	0,1	1,7	0,1
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	34	117	3,3	1,4	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>661,0</b>	<b>32,4</b>	<b>40,9</b>	<b>49,9</b>	<b>4,2</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп картофельный с рисом , рыбными консервами, зеленью	270	155	5,4	6,7	17,4	1,4
Гуляш из говядины	100	179	11,9	11,9	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	47	94	3	1,4	19,3	2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>758,0</b>	<b>29,0</b>	<b>27,5</b>	<b>95,5</b>	<b>8,3</b>

Инженер-техн



Калькулятор



Шамшина Л. А.

Косолапова В. Ф.

Директор по  
производству  
Корнева Е. И.



\* - 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.