

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.2021



Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	30	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Компот из вишни	200	56	0,2	0,1	13,2	1
Пюре фруктовое	1шт	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>578,0</b>	<b>22,2</b>	<b>15,8</b>	<b>81,9</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с лимоном, сахаром	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>705,0</b>	<b>26,7</b>	<b>16,5</b>	<b>64,5</b>	<b>5,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	260	6,5	7,3	34,9	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>380,0</b>	<b>12,5</b>	<b>13,3</b>	<b>44,3</b>	<b>3,7</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 21.09.2021

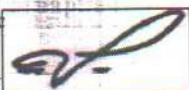
Согласовано

Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11кл.(льготный/платный)</b>						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>647,0</b>	<b>22,9</b>	<b>16,3</b>	<b>96,6</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 5-11кл.(льготный/платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>502,0</b>	<b>27,2</b>	<b>18,8</b>	<b>47,2</b>	<b>3,9</b>

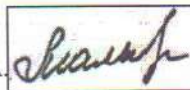
Инженер-техн

Столярова Е.А.

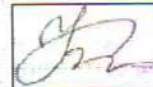


Калькулятор

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.