

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.10.2021

Согласовано  
Директор школы №

14



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Ветчина порционно	15	27	2,45	1,55	0,63	0,05
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог "Растишка"	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>626,0</b>	<b>19,65</b>	<b>16,45</b>	<b>99,23</b>	<b>8,25</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп гарнир)	40	5,3	0,3	0,04	1,1	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,54	15,4	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>669,9</b>	<b>30,5</b>	<b>18,98</b>	<b>81,2</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный слобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>370,0</b>	<b>9,5</b>	<b>9,4</b>	<b>55,1</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно.  
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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.10.2021



Для

документов

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	25	45	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растиска "	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	4,0	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>592,0</b>	<b>21,4</b>	<b>20,4</b>	<b>87,8</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики " Аппетитные "	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
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>589,0</b>	<b>28,0</b>	<b>18,4</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.10.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
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>589,0</b>	<b>28,0</b>	<b>18,4</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт-фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>370,0</b>	<b>9,5</b>	<b>9,4</b>	<b>55,1</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно.

Столярова Е.А.

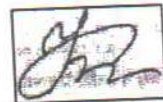


Калькулятор

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.