

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.10.2021



Согласовано  
Директор школы № 17

17

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная с маслом	90/5	193	14,6	7,9	9,3	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Огурцы свежие порционно ( доп гарнир)	65	9	0,4	0,06	1,7	0,1
Кисломолочный напиток " Биолакт"	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>634,6</b>	<b>25,5</b>	<b>49,4</b>	<b>70,5</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие	30	7	0,4	0,1	1,2	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>639,5</b>	<b>28,95</b>	<b>19,8</b>	<b>77,8</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый фосованный 0,2	1шт	90	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>333,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,4</b>	<b>43,3</b>	<b>3,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.10.2021



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>489,4</b>	<b>17,7</b>	<b>15,6</b>	<b>66,6</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>622,0</b>	<b>28,15</b>	<b>19,6</b>	<b>74,4</b>	<b>6,2</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.10.2021

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>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>622,0</b>	<b>28,15</b>	<b>19,6</b>	<b>74,4</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый, фосованный 0,2	1шт	90	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>333,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,4</b>	<b>43,3</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



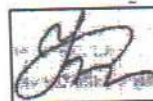
Калькулятор

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.