


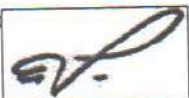
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.2021

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>						
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	150	150	150	150	150
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>885,8</b>	<b>28,1</b>	<b>36,3</b>	<b>99,2</b>	<b>8,2</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
Жаркое по-домашнему	200	225	3,3	9,43	19,21	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>586,6</b>	<b>13,2</b>	<b>13,43</b>	<b>89,3</b>	<b>7,4</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>

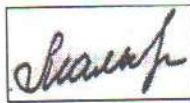
Инженер-техно.



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.

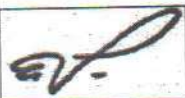
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Котлета из говядины	90	234	14,0	12,2	13,3	1,1
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>561,0</b>	<b>19,9</b>	<b>19,1</b>	<b>66,2</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
Жаркое по-домашнему	200	225	3,3	9,43	19,21	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>481,0</b>	<b>10,05</b>	<b>12,73</b>	<b>67,8</b>	<b>5,6</b>

Инженер-техно.



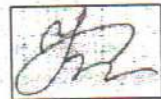
Столярова Е.А.

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.

# Для ГИД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.2021

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
Жаркое по-домашнему	200	225	3,3	9,43	19,21	1,6
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>410,0</b>	<b>10,3</b>	<b>12,83</b>	<b>49,9</b>	<b>4,1</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.

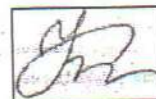
Калькулятор

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.