


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.10.2021

Согласовано  
Директор школы №

*РМ*

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	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куринная с маслом	90/5	193,0	14,6	7,9	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,8	0,9	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>806,6</b>	<b>27,3</b>	<b>27,4</b>	<b>98,3</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>718,5</b>	<b>25,1</b>	<b>17,8</b>	<b>111,2</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	1шт	258,0	6,0	6,4	36,0	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>378,0</b>	<b>12,0</b>	<b>12,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</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 21.10.2021

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>						
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Морская капуста ( доп.гарнир)	30	12,0	0,2	0,6	1,4	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>718,4</b>	<b>29,8</b>	<b>18,9</b>	<b>83,0</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 кл ( льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>663,0</b>	<b>23,1</b>	<b>17,3</b>	<b>100,4</b>	<b>8,4</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 21.10.2021

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>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>663,0</b>	<b>23,1</b>	<b>17,3</b>	<b>100,4</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	1 шт	258,0	6,0	6,4	36,0	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>378,0</b>	<b>12,0</b>	<b>12,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</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.