

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

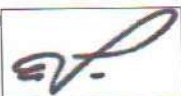
НА 09.11.2021

Согласовано  
Директор школы №

84

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	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>622,4</b>	<b>29,0</b>	<b>29,0</b>	<b>83,4</b>	<b>7,0</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
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	0,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая	40	31,2	0,4	1,9	3,1	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>834,8</b>	<b>33,8</b>	<b>13,0</b>	<b>98,6</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	238,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>418,0</b>	<b>6,6</b>	<b>8,5</b>	<b>33,1</b>	<b>2,8</b>

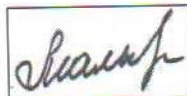
Инженер-технол



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

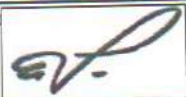
НА 09.11.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,8	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>480,2</b>	<b>33,1</b>	<b>18,3</b>	<b>76,4</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	0,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>711,0</b>	<b>31,8</b>	<b>10,9</b>	<b>74,5</b>	<b>6,2</b>

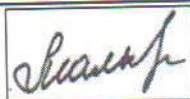
Инженер-техно.

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

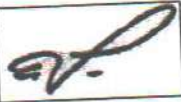
## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.11.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	0,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>742,0</b>	<b>31,6</b>	<b>10,7</b>	<b>83,0</b>	<b>7,0</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	238,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>418,0</b>	<b>6,6</b>	<b>8,5</b>	<b>33,1</b>	<b>2,8</b>

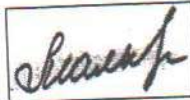
Инженер-техно.



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.