

17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

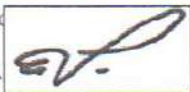
 НА 19.11.2021
 

 Согласовано  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Котлета из говядины	90	234,0	14,0	12,2	13,3	1,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Мандарин	1 шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>769,0</b>	<b>27,4</b>	<b>30,0</b>	<b>91,0</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная с маслом	80/5	142,0	11,8	8,9	4,0	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	34	71,4	2,4	0,3	14,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>593,4</b>	<b>23,2</b>	<b>18,5</b>	<b>75,7</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>317,0</b>	<b>9,9</b>	<b>10,6</b>	<b>41,9</b>	<b>3,5</b>

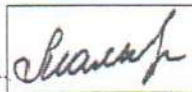
Инженер-технолог

Столярова Е.А.

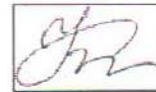


Калькулятор

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 19.11.2021

Согласовано  
Директор школы №

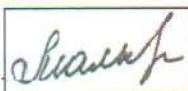
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	17,6	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>486,6</b>	<b>33,5</b>	<b>15,5</b>	<b>66,0</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>552,0</b>	<b>22,8</b>	<b>17,5</b>	<b>73,9</b>	<b>6,1</b>

Инженер-техн



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 19.11.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</i>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>629,0</b>	<b>25,6</b>	<b>19,0</b>	<b>79,7</b>	<b>6,6</b>
<i>Полдник</i>						
Сок фруктовый 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>317,0</b>	<b>9,9</b>	<b>10,6</b>	<b>41,9</b>	<b>3,5</b>

Инженер-технолог

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.