

17

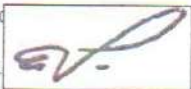
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.12.21

Согласовано  
Директор школы №


Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	Для документов
<b>Завтрак 1-4 класс</b>							
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционно	12	43,0	2,8	2,1	0	0	
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5	
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0	
Мандарин	1 шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6	
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>756,6</b>	<b>24,8</b>	<b>34,4</b>	<b>77,2</b>	<b>6,4</b>	
<b>Обед 1-4 класс</b>							
Щи из свежей капусты и картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6	
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0	
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0	
Капуста квашенная (доп гарнир)	25	21,0	0,2	1,3	2,4	0,2	
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6	
Хлеб полезный с микроэлементами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>576,1</b>	<b>19,0</b>	<b>20,5</b>	<b>70,5</b>	<b>5,9</b>	
<b>Полдник</b>							
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,7	19,3	1,6	
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>350,0</b>	<b>10,9</b>	<b>9,6</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</b>	

Инженер-техн



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

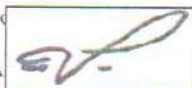
НА 03.12.21

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>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>664,4</b>	<b>20,8</b>	<b>32,1</b>	<b>67,4</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты и картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>497,0</b>	<b>18,1</b>	<b>19,0</b>	<b>54,8</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.12.21

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 и картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроутириентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>532,0</b>	<b>18,0</b>	<b>19,1</b>	<b>63,4</b>	<b>5,3</b>
<i>Полдник</i>						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,7	19,3	1,6
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>350,0</b>	<b>10,9</b>	<b>9,6</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</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.