

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.12.21



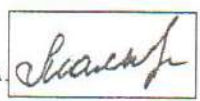
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	5	33,0	0,05	3,7	0,05	0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Груша	1 шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>567,0</b>	<b>14,65</b>	<b>16,7</b>	<b>125,5</b>	<b>10,5</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
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>722,2</b>	<b>29,3</b>	<b>25,7</b>	<b>90,1</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>362,0</b>	<b>17,4</b>	<b>11,3</b>	<b>44,1</b>	<b>3,6</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.

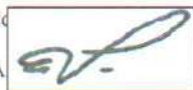
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.12.21

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Для документов					
	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	36,0	1,15	1,5	0	0
Масло сливочное порционно	5	33,0	0,05	3,65	0,05	0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>624,0</b>	<b>13,9</b>	<b>17,3</b>	<b>99,5</b>	<b>8,3</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
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>728,5</b>	<b>29,55</b>	<b>25,75</b>	<b>91,4</b>	<b>7,6</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 09.12.21

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>728,5</b>	<b>29,55</b>	<b>25,75</b>	<b>91,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>362,0</b>	<b>17,4</b>	<b>11,3</b>	<b>44,1</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по  
производству  
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

\* - 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.