

17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.22



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	15	99,0	0,15	11,0	0,15	0
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>792,0</b>	<b>21,05</b>	<b>32,9</b>	<b>103,95</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с рисом,говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	29	60,9	2	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>712,7</b>	<b>27,0</b>	<b>21,2</b>	<b>107,1</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>282,0</b>	<b>10,0</b>	<b>10,9</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.22

*Андреев*



Для документов  
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	5	33,0	0,05	3,6	0,05	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>601,2</b>	<b>13,6</b>	<b>16,4</b>	<b>100,5</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом,говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>614,0</b>	<b>25,0</b>	<b>20,</b>	<b>84,7</b>	<b>7,1</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 ГИД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.22

*Адрес*



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси 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>656,0</b>	<b>25,4</b>	<b>20,8</b>	<b>95,8</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>282,0</b>	<b>10,0</b>	<b>10,9</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</b>

Инженер-техник

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.