

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.01.22

*Аристов*



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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
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
Я б л о к о	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>583,6</b>	<b>26,7</b>	<b>25,9</b>	<b>82,8</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	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 микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>762,6</b>	<b>32,9</b>	<b>20,6</b>	<b>85,7</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	50	162,0	6,5	7,6	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>318,0</b>	<b>12,1</b>	<b>12,6</b>	<b>35,9</b>	<b>3,0</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

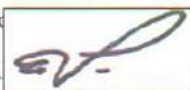
НА 11.01.22

Адрес: *Адрес* 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>						
Запеканка из творога с вареньем	150/20	337,0	22,9	17,0	25,1	2,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>437,0</b>	<b>24,8</b>	<b>17,5</b>	<b>46,8</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	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>722,9</b>	<b>32,7</b>	<b>20,7</b>	<b>74,6</b>	<b>6,2</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

17

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.01.22

*Сирогов*



Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	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	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>750,0</b>	<b>32,5</b>	<b>20,5</b>	<b>83,1</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	50	162,0	6,5	7,6	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>318,0</b>	<b>12,1</b>	<b>12,6</b>	<b>35,9</b>	<b>3,0</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.