

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.01.22

Арифметика



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>686,4</b>	<b>24,7</b>	<b>43,6</b>	<b>100,0</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Картофельное пюре	150	133,0	2,4	5,6	10,9	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>537,5</b>	<b>21,3</b>	<b>15,9</b>	<b>69,8</b>	<b>5,8</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	150/40	447,0	11,3	12,1	73,5	6,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>574,0</b>	<b>12,0</b>	<b>12,7</b>	<b>102,2</b>	<b>8,4</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 12.01.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г) Для документа *	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>617,0</b>	<b>22,1</b>	<b>15,7</b>	<b>92,6</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Картофельное пюре	150	133,0	2,4	5,6	10,9	0,9
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>471,0</b>	<b>194</b>	<b>15,4</b>	<b>56,3</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техник  
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 12.01.22

*Апрель*

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>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Картофельное пюре	150	133,0	2,4	5,6	10,9	0,9
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>471,0</b>	<b>19,4</b>	<b>15,4</b>	<b>56,3</b>	<b>4,6</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	150/40	447,0	11,3	12,1	73,5	6,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>574,0</b>	<b>12,0</b>	<b>12,7</b>	<b>102,2</b>	<b>8,4</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.