

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>631,4</b>	<b>26,1</b>	<b>24,2</b>	<b>75,8</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>751,7</b>	<b>22,9</b>	<b>20,6</b>	<b>116,2</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
Мололок витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	263,0	5,0	7,47	36,1	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>383,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</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 19.01.22



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>						
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>562,0</b>	<b>23,5</b>	<b>21,0</b>	<b>68,3</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>678,6</b>	<b>22,0</b>	<b>20,0</b>	<b>101,3</b>	<b>8,4</b>

Инженер-техно

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.



# Для ГПД

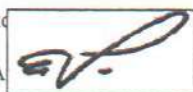
## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.22

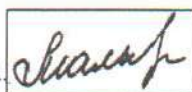
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>678,6</b>	<b>22,0</b>	<b>20,0</b>	<b>101,3</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>						
Мололко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	263,0	5,0	7,47	36,1	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>383,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</b>

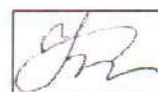
Инженер-техно



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.