

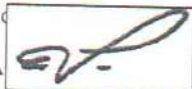
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.22

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 порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	27	97,2	6,2	8,1	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	250/5	259,0	8,1	9,5	35,0	2,9
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Мандарин	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>808,9</b>	<b>25,0</b>	<b>31,0</b>	<b>106,4</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	45	6,0	0,3	0,05	1,2	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	33	69,3	2,3	0,3	14,2	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>599,9</b>	<b>22,6</b>	<b>19,9</b>	<b>78,2</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачпури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>383,0</b>	<b>14,6</b>	<b>15,6</b>	<b>41,5</b>	<b>3,4</b>

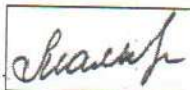
Инженер-техно



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.

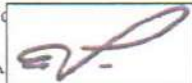
17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.22

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>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,8	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>841,2</b>	<b>29,9</b>	<b>35,6</b>	<b>97,3</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный + платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
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
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>584,0</b>	<b>22,0</b>	<b>19,95</b>	<b>75,0</b>	<b>6,2</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>510,5</b>	<b>20,0</b>	<b>19,32</b>	<b>60,1</b>	<b>5,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачпури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>383,0</b>	<b>14,6</b>	<b>15,6</b>	<b>41,5</b>	<b>3,4</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.