

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

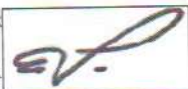
НА 02.03.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	23	83,0	5,3	6,9	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/35	355,0	23,7	17,5	49,0	4,1
Сдоба "Аппетитная" с повидлом 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>913,0</b>	<b>42,5</b>	<b>32,5</b>	<b>171,0</b>	<b>14,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>1012,6</b>	<b>36,2</b>	<b>31,4</b>	<b>142,3</b>	<b>11,9</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>434,0</b>	<b>13,7</b>	<b>16,1</b>	<b>52,0</b>	<b>4,4</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 02.03.22

Согласовано  
 Документ № \_\_\_\_\_  
 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>						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>686,0</b>	<b>32,3</b>	<b>32,1</b>	<b>76,4</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный ( доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>936,0</b>	<b>35,4</b>	<b>30,8</b>	<b>126,5</b>	<b>10,5</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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

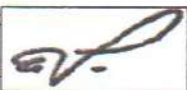
НА 02.03.22

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 молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
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
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>930,4</b>	<b>35,2</b>	<b>30,8</b>	<b>125,4</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>434,0</b>	<b>13,7</b>	<b>16,1</b>	<b>52,0</b>	<b>4,4</b>


Инженер-техно

Столярова Е.А.

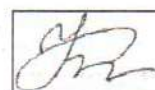


Калькулятор

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.