

17

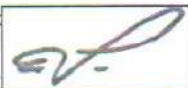
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.22

Согласовано  
Для  
Директор школы №  
Химиков



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
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>852,2</b>	<b>29,0</b>	<b>35,3</b>	<b>104,8</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,0
Мандарин	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>456,2</b>	<b>17,4</b>	<b>16,3</b>	<b>56,7</b>	<b>4,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>362,0</b>	<b>11,7</b>	<b>12,4</b>	<b>43,5</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техн  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшева 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.

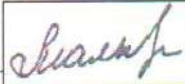
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	180	284,0	10,5	13,7	29,6	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп, гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>760,2</b>	<b>29,1</b>	<b>37,6</b>	<b>76,7</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,0
Икра кабачковая (доп. гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Яблоко	1шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>493,7</b>	<b>17,7</b>	<b>17,6</b>	<b>63,3</b>	<b>5,2</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

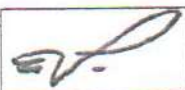
## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.22

Для документов  
Согласовано  
Директор школы №

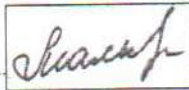
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,0
Икра кабачковая ( доп. гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Яблоко	1шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>488,1</b>	<b>17,5</b>	<b>17,6</b>	<b>62,2</b>	<b>5,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>362,0</b>	<b>11,7</b>	<b>12,4</b>	<b>43,5</b>	<b>3,6</b>

Инженер-технолог



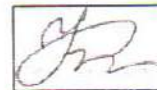
Столярова Е.А.

Калькулятор



Мальшева 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.