

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	158,0	11,0	10,6	4,5	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром, лимоном	200/12	46,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>736,8</b>	<b>28,7</b>	<b>33,6</b>	<b>77,9</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,03
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Яблоко	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	19	53,2	1,5	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>761,3</b>	<b>24,1</b>	<b>21,5</b>	<b>115,9</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	240,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>436,0</b>	<b>10,9</b>	<b>12,6</b>	<b>31,8</b>	<b>2,7</b>

Инженер-техно

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 06.04.22



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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бефстроганов из филе индейки	100	158,0	11,0	10,6	4,5	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	20	3,0	0,15	0,03	0,5	0,04
Чай с сахаром,лимоном	200/12	46,0	0,3	0,1	10,4	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>608,0</b>	<b>22,5</b>	<b>25,9</b>	<b>69,2</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	5,6	0,3	0,05	0,9	0,08
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	2,5	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>719,1</b>	<b>24,5</b>	<b>23,5</b>	<b>107,0</b>	<b>8,9</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

17

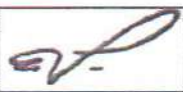
## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.04.22

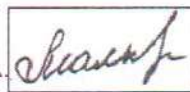
Согласовано  
Директор школы № 17

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, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,15	0,03	0,5	0,04
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>657,0</b>	<b>22,7</b>	<b>20,7</b>	<b>94,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	240,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>436,0</b>	<b>10,9</b>	<b>12,6</b>	<b>31,8</b>	<b>2,7</b>

Инженер-техн



Калькулятор



Директор по  
производству  
Корнса



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.