

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	139,0	2,0	0,4	17,8	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>737,2</b>	<b>27,9</b>	<b>37,3</b>	<b>58,8</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,3	6,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Икра кабачковая (доп. гарнир)	35	27,0	0,4	1,8	2,7	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>729,5</b>	<b>26,2</b>	<b>19,2</b>	<b>104,0</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186,0	4,7	5,9	23,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>306,0</b>	<b>10,7</b>	<b>12,3</b>	<b>32,9</b>	<b>2,7</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.04.22

Согласовано  
Директор школы №

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	5	33,0	0,05	3,65	0,05	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Омлет натуральный	200	306,0	18,6	23,8	4,5	0,4
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>669,4</b>	<b>28,1</b>	<b>35,6</b>	<b>59,2</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,3	6,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	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>702,5</b>	<b>42,0</b>	<b>17,4</b>	<b>101,3</b>	<b>8,5</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 11.04.22

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 картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,3	6,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	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>702,5</b>	<b>25,8</b>	<b>17,4</b>	<b>101,3</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт.	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186,0	4,7	5,9	23,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>306,0</b>	<b>10,7</b>	<b>12,3</b>	<b>32,9</b>	<b>2,7</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышсва 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.