

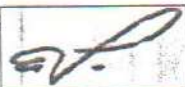
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.04.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная гречневая с маслом	250/5	255,0	8,7	8,6	35,5	2,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>812,0</b>	<b>24,9</b>	<b>34,8</b>	<b>99,0</b>	<b>8,2</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)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	0,1	0,0
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>565,5</b>	<b>21,6</b>	<b>19,8</b>	<b>61,3</b>	<b>5,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>352,0</b>	<b>16,2</b>	<b>10,7</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

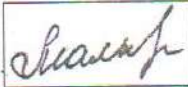
Инженер-техно



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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

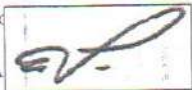
НА 12.04.22

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,001
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>825,0</b>	<b>28,9</b>	<b>34,1</b>	<b>97,9</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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>557,5</b>	<b>21,2</b>	<b>19,7</b>	<b>69,7</b>	<b>5,8</b>

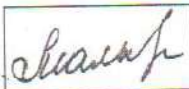
Инженер-техно

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.

# Для ГПД

17

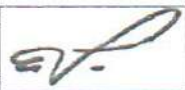
## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.04.22

Для  
Согласовано  
Директор школы №

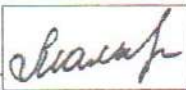
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</i>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	0,1	0,0
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>565,5</b>	<b>21,6</b>	<b>19,8</b>	<b>61,3</b>	<b>5,1</b>
<i>Полдник</i>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>352,0</b>	<b>16,2</b>	<b>10,7</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техн



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.