

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.22



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 порционнo	28	101,9	6,4	8,2	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/25	395,0	22,9	17,0	37,4	3,1
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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>825,3</b>	<b>34,5</b>	<b>35,5</b>	<b>90,2</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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>833,5</b>	<b>36,8</b>	<b>24,1</b>	<b>91,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>297,4</b>	<b>8,8</b>	<b>6,4</b>	<b>43,6</b>	<b>3,6</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.

17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.22

Согласовано  
 Директор школы № 17  
 [Подпись]

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога с вареньем	200/25	480,0	31,7	23,4	51,77	4,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>591,0</b>	<b>33,9</b>	<b>24,0</b>	<b>76,2</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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>865,5</b>	<b>37,1</b>	<b>25,2</b>	<b>95,7</b>	<b>8,0</b>

Инженер-технолог  
 Столярова Е.А. [Подпись]

Калькулятор  
 Малышева Г.А. [Подпись]

Директор по производству  
 Корнева [Подпись]

\* - 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

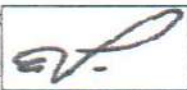
## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.22

Согласовано  
ДЛЯ  
ДОКУМЕНТОВ  
Директор школы № 17  

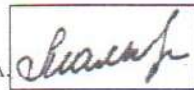

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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>833,5</b>	<b>36,8</b>	<b>24,1</b>	<b>91,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>297,4</b>	<b>8,8</b>	<b>6,4</b>	<b>43,6</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техн



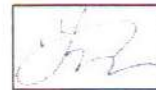
Столярова Е.А.

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.