

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/7	270,0	7,7	10,0	37,2	3,1
Г р у ш а	1 шт	95,0	0,8	0,7	21,7	1,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>744,4</b>	<b>25,2</b>	<b>22,0</b>	<b>111,5</b>	<b>9,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	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>766,0</b>	<b>27,7</b>	<b>21,2</b>	<b>115,9</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>80,00</b>				
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,7	8,5	0,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>740,8</b>	<b>28,4</b>	<b>20,8</b>	<b>97,3</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 ГИД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	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>766,0</b>	<b>27,7</b>	<b>21,2</b>	<b>115,9</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,6</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.