

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>737,0</b>	<b>32,0</b>	<b>32,2</b>	<b>79,7</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное запеченое с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	15,3	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>561,6</b>	<b>32,0</b>	<b>18,6</b>	<b>65,5</b>	<b>5,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>240,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,3</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 27.09.22



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	200/20	483,0	32,7	24,2	33,7	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>596,0</b>	<b>35,0</b>	<b>24,8</b>	<b>58,3</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное запеченое с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>661,0</b>	<b>35,3</b>	<b>19,1</b>	<b>85,5</b>	<b>7,1</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 27.09.22



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>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное запеченое с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	15,3	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>561,6</b>	<b>32,0</b>	<b>18,6</b>	<b>65,5</b>	<b>5,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>240,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,3</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.