

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>							
Сыр порционно	23	81,7	5,3	6,7	0	0	
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Каша молочная гречневая с маслом	250/5	308,0	11,3	9,7	44,1	3,7	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Г р у ш а	1шт	96,0	0,8	0,6	21,6	1,8	
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>768,1</b>	<b>22,8</b>	<b>26,5</b>	<b>109,5</b>	<b>9,1</b>	
<b>Обед 1-4 класс</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8	
Жаркое с индейкой	200	240,0	7,9	14,5	19,3	1,6	
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5	
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>685,6</b>	<b>17,9</b>	<b>23,1</b>	<b>101,0</b>	<b>8,4</b>	
<b>Полдник</b>							
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8	
Булочка обсыпная с творогом	60	137,0	5,8	5,3	16,5	1,4	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>293,0</b>	<b>11,4</b>	<b>10,3</b>	<b>38,5</b>	<b>3,2</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 11.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>810,2</b>	<b>31,5</b>	<b>36,1</b>	<b>89,1</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Жаркое с индейкой	200	240,0	7,9	14,5	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	75	74,0	1,2	3,9	8,5	0,7
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>637,8</b>	<b>17,6</b>	<b>23,8</b>	<b>87,9</b>	<b>7,3</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 ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность 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	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Жаркое с индейкой	200	240,0	7,9	14,5	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>685,6</b>	<b>17,9</b>	<b>23,1</b>	<b>101,0</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	137,0	5,8	5,3	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>293,0</b>	<b>11,4</b>	<b>10,3</b>	<b>38,5</b>	<b>3,2</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.