

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога с вареньем	150/35	426,0	23,6	17,7	43,0	3,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>647,4</b>	<b>27,0</b>	<b>24,8</b>	<b>79,0</b>	<b>6,5</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
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	98,0	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>901,0</b>	<b>29,9</b>	<b>33,0</b>	<b>120,6</b>	<b>10,1</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-техник  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышова 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.

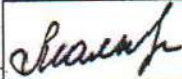
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.22



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 лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>596,0</b>	<b>35,0</b>	<b>24,8</b>	<b>58,3</b>	<b>4,8</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
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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>794,0</b>	<b>26,3</b>	<b>32,3</b>	<b>99,7</b>	<b>8,3</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

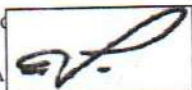
## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.22

Согласовано  
 Директор школы № 17  
 МБОУ «Гимназия № 17»

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<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
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	98,0	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>901,0</b>	<b>29,9</b>	<b>33,0</b>	<b>120,6</b>	<b>10,1</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-техно



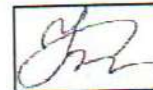
Столярова Е.А.

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.