

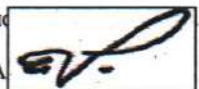
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.22

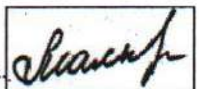
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт " Растишка " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>725,4</b>	<b>23,8</b>	<b>20,2</b>	<b>111,7</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	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>550,6</b>	<b>19,3</b>	<b>18,8</b>	<b>75,7</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>353,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,8</b>	<b>3,8</b>

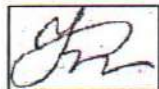
Инженер-техн  
Столярова Е.А.



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.

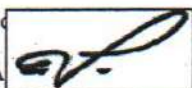
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	30	53,0	5,0	3,0	1,3	0,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	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>557,0</b>	<b>19,7</b>	<b>16,7</b>	<b>81,5</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>514,0</b>	<b>18,7</b>	<b>18,7</b>	<b>67,9</b>	<b>5,6</b>

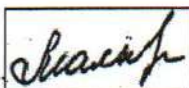
Инженер-техно



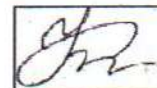
Столярова Е.А.

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.

# Для ГПД

## ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.22

Согласовано  
Директор школы № 17  
МБОУ «Гимназия № 17»  
ОГРН 1036507000170

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, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>550,6</b>	<b>19,3</b>	<b>18,8</b>	<b>75,7</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>353,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,8</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техник

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.