

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.2021



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	10	36	2,3	3	0	0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Йогурт " Растишка "	1шт	102	4,2	3,3	14,1	1,2
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	215	6,5	8,4	28	2,3
Яблоко	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Чай с сахаром,лимоном	200/7	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>629,6</b>	<b>16,6</b>	<b>23,3</b>	<b>88,1</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11кл (льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Сосиска отварная	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы консервированные	25	3,3	0,2	0,05	0,75	0,06
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>586,3</b>	<b>19,4</b>	<b>25,4</b>	<b>62,3</b>	<b>5,2</b>

Инженер-технол.

Столярова Е.А

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

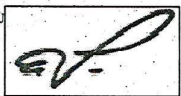
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

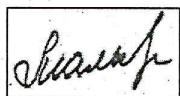
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

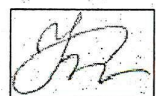
НА 12.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	13	47	2,9	3,9	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/10	248	6,5	12,0	28	2,3
Творог "Растишка"	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>615,6</b>	<b>19,2</b>	<b>20,8</b>	<b>86,9</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Сосиска отварная	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	30	26	0,2	1,5	3	0,25
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	47	99	3,3	0,4	20,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>626</b>	<b>18,9</b>	<b>26,9</b>	<b>68,1</b>	<b>5,6</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	149	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>345,0</b>	<b>16,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42,0</b>	<b>3,5</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 12.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	25	90	5,8	7,5	0	0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	215	6,5	8,4	28	2,3
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,6	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>559,2</b>	<b>15,2</b>	<b>24,4</b>	<b>69,4</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Сосиска отварная	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы консервированные	25	3,3	0,2	0,05	0,75	0,06
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>586,3</b>	<b>19,4</b>	<b>25,4</b>	<b>62,3</b>	<b>5,2</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок"	192	149	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>345,0</b>	<b>16,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42,0</b>	<b>3,5</b>

Инженер-технол.

Стоярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.