

105

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.10.2021

Согласовано  
И.о. Директор школы №...



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>864,6</b>	<b>51,6</b>	<b>37,0</b>	<b>98,9</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
<b>Стоимость рациона 20.05</b>		<b>718,5</b>	<b>25,1</b>	<b>17,8</b>	<b>111,2</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	1шт	258,0	6,0	6,4	36,0	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>378,0</b>	<b>12,0</b>	<b>12,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техно.

Калькулятор

Директор по производству

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.10.2021

Согласовано  
 11.0 Директор школы № 5



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>798,0</b>	<b>28,3</b>	<b>33,9</b>	<b>92,0</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона 20,00</b>		<b>663,0</b>	<b>23,1</b>	<b>17,3</b>	<b>100,4</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	1шт	258,0	6,0	6,4	36,0	3,0
<b>Стоимость рациона 30,00</b>		<b>378,0</b>	<b>12,0</b>	<b>12,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</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 21.10.2021

Согласовано

И.О. Директор школы № 5



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15	55,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>798,0</b>	<b>28,3</b>	<b>33,9</b>	<b>92,0</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>663,0</b>	<b>23,1</b>	<b>17,3</b>	<b>100,4</b>	<b>8,4</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.