

105

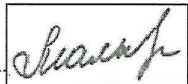
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 27.11.2021

Для  
 Документов  
 Согласовано  
 1025202272424  
 Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Котлета рубленая из цыплят с сыром	90	204,0	16,7	10,0	10,4	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Морская капуста ( доп.гарнир)	20	8,0	0,1	0,4	0,9	0,08
Компот и смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>589,0</b>	<b>27,1</b>	<b>18,2</b>	<b>76,3</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с клецками,зеленью	250	137,0	2,8	7,2	15,3	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Картофель отварной	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Напиток клюквенный	200	83,0	0,1	0,1	19,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>535,0</b>	<b>17,6</b>	<b>17,4</b>	<b>70,4</b>	<b>5,9</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.

105

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 29.11.2021

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>559,0</b>	<b>17,1</b>	<b>19,3</b>	<b>79,1</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>622,0</b>	<b>20,1</b>	<b>17,4</b>	<b>96,7</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	189	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>334,0</b>	<b>12,7</b>	<b>13,4</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>643,4</b>	<b>18,1</b>	<b>23,7</b>	<b>88,3</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой,мясом,сметаной,зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>770,2</b>	<b>24,6</b>	<b>19,2</b>	<b>125,4</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	189	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>334,0</b>	<b>12,7</b>	<b>13,4</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</b>

Инженер-техно  
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.


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ




НА 29.11.2021

Согласовано  
Директор школы № 2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>584,0</b>	<b>17,8</b>	<b>19,5</b>	<b>84,6</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>622,0</b>	<b>20,1</b>	<b>17,4</b>	<b>96,7</b>	<b>8,0</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.