

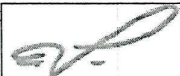
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

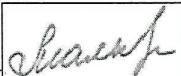



НА 04.12.21

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Жаркое по-домашнему	200	228,0	10,2	12,0	19,7	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром (доп. гарнир)	25	21,0	0,2	1,3	2,4	0,2
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,0	3,3	29,9	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	66,00	511,0	16,2	17,1	73,5	6,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	127,0	5,5	2,9	15,2	1,3
Рыба,жареная по-солнечному	90	200,0	17,5	11,7	6,3	0,5
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	696,0	28,8	21,2	85,3	7,0

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 06.12.21

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	10	36,5	2,3	2,8	0	0
Омлет с сосисками	150	283,0	15,4	24,8	3,8	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	80,05	682,5	23,3	37,5	66,7	5,6
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Стоимость рациона	80,05	718,7	27,2	24,2	96,8	8,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	33,4	2,8

Инженер-техн

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 06.12.21

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Омлет с сосисками	150	283,0	15,4	24,8	3,8	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	66,00	622,6	24,6	40,3	44,3	3,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
Стоимость рациона	80,00	690,0	26,4	24,0	91,0	7,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	33,4	2,8

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.

105

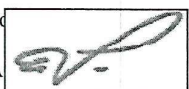
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.12.21

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Омлет с сосисками	150	283,0	15,4	24,8	3,8	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	66,00	622,6	24,6	40,3	44,3	3,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	648,0	26,0	24,1	80,2	6,7

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.