


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

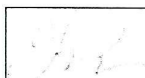
НА 20.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,54	0,6	0,05
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Смузи -коктейль фруктовое 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>597,0</b>	<b>16,1</b>	<b>14,3</b>	<b>101,6</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе.гренокми,зеленю	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>509,0</b>	<b>20,9</b>	<b>16,5</b>	<b>59,0</b>	<b>4,9</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>384,0</b>	<b>11,2</b>	<b>11,4</b>	<b>52,5</b>	<b>4,3</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 20.01.22



Директор

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/7	241,2	6,2	9,7	31,6	2,6
Смузи -коктейль фруктовое 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>675,6</b>	<b>18,7</b>	<b>16,9</b>	<b>111,3</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе.гренокми,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	16	44,8	1,3	0,3	9,1	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>532,8</b>	<b>21,5</b>	<b>16,7</b>	<b>63,8</b>	<b>5,3</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>384,0</b>	<b>11,2</b>	<b>11,4</b>	<b>52,5</b>	<b>4,3</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 20.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	1,0	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>549,2</b>	<b>20,1</b>	<b>18,9</b>	<b>75,3</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе.гренокми,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Appetitnye "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84,0	2,8	4,0	17,2	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>652,0</b>	<b>22,5</b>	<b>22,1</b>	<b>88,1</b>	<b>7,3</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.