

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Котлета рубленая из цыплят с сыром	90	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>662,2</b>	<b>31,0</b>	<b>19,8</b>	<b>86,3</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с клецками, зеленью	250	129,0	3,5	5,6	16,0	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,0
Сдоба обыкновенная	75	245,0	5,8	4,7	44,9	3,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>943,2</b>	<b>27,2</b>	<b>22,5</b>	<b>150,5</b>	<b>12,5</b>

Инженер-технолог

Столярова 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.

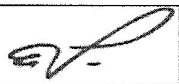
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.22

Согласовано  
Директор школы №

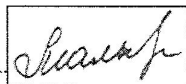
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Грекулес" с маслом	200/7	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/15	47,0	3,0	0,1	10,5	0,8
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>775,0</b>	<b>21,5</b>	<b>30,5</b>	<b>104,5</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Тефтели мясные в соусе томатном	90/50	204,0	0,6	13,0	13,6	1,1
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	34	71,4	2,4	0,3	14,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>684,4</b>	<b>17,6</b>	<b>20,8</b>	<b>92,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>362,0</b>	<b>17,4</b>	<b>11,3</b>	<b>44,1</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техн



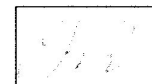
Столярова Е.А.

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.

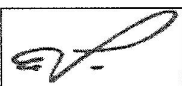
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.22

Согласовано  
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>						
Масло сливочное порционнo	5	33,0	0,05	3,6	0,05	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Грекулес" с маслом	200/7	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Чай с сахаром,лимоном	200/15	47,0	3,0	0,1	10,5	0,8
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>625,6</b>	<b>14,4</b>	<b>32,1</b>	<b>102,7</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Тефтели мясные в соусе томатном	90/50	204,0	0,6	13,0	13,6	1,1
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>676,0</b>	<b>17,3</b>	<b>20,8</b>	<b>91,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>362,0</b>	<b>17,4</b>	<b>11,3</b>	<b>44,1</b>	<b>3,6</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.

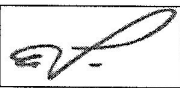
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.22

Согласовано  
Директор школы №

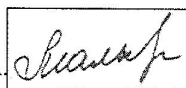
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Грекулес" с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/15	47,0	3,0	0,1	10,5	0,8
Йогурт "Растишка" 1/110	1штг	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>562,6</b>	<b>19,3</b>	<b>24,3</b>	<b>68,5</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Тефтели мясные в соусе томатном	90/50	204,0	0,6	13,0	13,6	1,1
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
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>676,0</b>	<b>17,3</b>	<b>38,1</b>	<b>91,1</b>	<b>7,6</b>

Инженер-техн



Столярова 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.