

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.22

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>782,6</b>	<b>38,2</b>	<b>30,6</b>	<b>89,1</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>742,4</b>	<b>31,6</b>	<b>26,0</b>	<b>95,3</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	1 шт	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	75	259,0	7,4	9,0	30,8	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>415,0</b>	<b>13,0</b>	<b>14,0</b>	<b>52,8</b>	<b>4,4</b>

Инженер-техно

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 04.10.22

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Вафли 1/30	1пач.	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>782,6</b>	<b>38,2</b>	<b>30,6</b>	<b>89,1</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>742,4</b>	<b>31,6</b>	<b>26,0</b>	<b>95,3</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	1 шт	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	75	259,0	7,4	9,0	30,8	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>415,0</b>	<b>13,0</b>	<b>14,0</b>	<b>52,8</b>	<b>4,4</b>

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

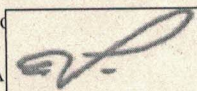
НА 04.10.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>561,0</b>	<b>22,5</b>	<b>19,1</b>	<b>75,0</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>765,0</b>	<b>32,2</b>	<b>26,7</b>	<b>98,7</b>	<b>8,1</b>

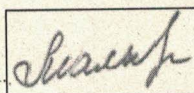
Инженер-техно

Столярова Е.А.

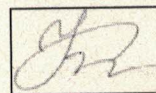


Калькулятор

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.