

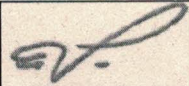
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

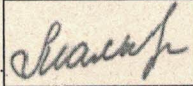


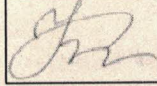
НА 20.10.22

Согласовано  
Директор школы \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,1	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>719,0</b>	<b>24,7</b>	<b>17,7</b>	<b>113,2</b>	<b>9,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>698,1</b>	<b>29,8</b>	<b>17,0</b>	<b>106,2</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	60	127,0	2,9	3,3	21,5	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>247,0</b>	<b>8,9</b>	<b>9,7</b>	<b>30,9</b>	<b>2,6</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 20.10.22

Согласовано  
Директор школы № 131



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>582,0</b>	<b>28,2</b>	<b>14,5</b>	<b>84,4</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, мясом, гренками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>651,0</b>	<b>28,2</b>	<b>16,7</b>	<b>96,7</b>	<b>8,0</b>

Инженер-техно

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.