

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.10.22

Согласовано  
Директор школы № 131



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	55	11,0	0,6	0,1	1,9	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>804,0</b>	<b>28,32</b>	<b>41,5</b>	<b>79,0</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	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>743,0</b>	<b>25,7</b>	<b>23,4</b>	<b>107,3</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>302,0</b>	<b>9,3</b>	<b>10,3</b>	<b>43,2</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техн

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 21.10.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Индеекa с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	55	11,0	0,6	0,1	1,9	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>804,0</b>	<b>28,32</b>	<b>41,5</b>	<b>79,0</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс( льготный+платный )</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	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>743,0</b>	<b>25,7</b>	<b>23,4</b>	<b>107,3</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>302,0</b>	<b>9,3</b>	<b>10,3</b>	<b>43,2</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.



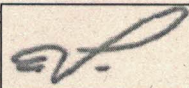
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

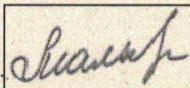
НА 21.10.22

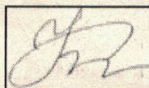
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>651,6</b>	<b>21,0</b>	<b>29,3</b>	<b>76,7</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс ( льготный+платный )</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>724,0</b>	<b>26,6</b>	<b>24,1</b>	<b>100,3</b>	<b>8,4</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.