

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 26.10.22

Согласовано  
Директор школы № 131

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,06
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>720,8</b>	<b>25,3</b>	<b>20,6</b>	<b>107,8</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	176,0	17,0	10,0	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>763,4</b>	<b>35,3</b>	<b>22,2</b>	<b>106,3</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,4</b>	<b>4,1</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 26.10.22

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>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,06
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>720,8</b>	<b>25,3</b>	<b>20,6</b>	<b>107,8</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	176,0	17,0	10,0	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>763,4</b>	<b>35,3</b>	<b>22,2</b>	<b>106,3</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,4</b>	<b>4,1</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 26.10.22

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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	55	11,0	0,55	0,1	1,9	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>685,8</b>	<b>23,5</b>	<b>25,0</b>	<b>91,3</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	176,0	17,0	10,0	4,3	0,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>709,6</b>	<b>35,0</b>	<b>22,6</b>	<b>92,1</b>	<b>7,6</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.