

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,4
Каша молочная пшениная жидкая с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>755,4</b>	<b>22,2</b>	<b>32,3</b>	<b>92,9</b>	<b>7,7</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
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	12,0	0,6	0,2	2,2	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
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>793,0</b>	<b>30,2</b>	<b>28,5</b>	<b>103,9</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	90	249,0	10,9	12,0	24,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>298,0</b>	<b>11,1</b>	<b>12,1</b>	<b>36,4</b>	<b>3,0</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 29.09.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеболь*	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>755,4</b>	<b>22,2</b>	<b>32,3</b>	<b>92,9</b>	<b>7,7</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
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	12,0	0,6	0,2	2,2	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
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>793,0</b>	<b>30,2</b>	<b>28,5</b>	<b>103,9</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	90	249,0	10,9	12,0	24,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>298,0</b>	<b>11,1</b>	<b>12,1</b>	<b>36,4</b>	<b>3,0</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 29.09.22

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>690,2</b>	<b>22,0</b>	<b>26,5</b>	<b>90,5</b>	<b>7,5</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
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>813,0</b>	<b>30,7</b>	<b>29,1</b>	<b>106,9</b>	<b>8,8</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.