


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие показатели
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	584,8	26,1	28,5	55,2	4,6
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная "Оригинальная"	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	6,0	0,36	0,04	1,1	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	676,0	29,7	21,3	92,5	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
Стоимость рациона	37,00	310,0	10,3	11,2	41,5	3,5

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 05.10.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	584,8	26,1	28,5	55,2	4,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная "Оригинальная"	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	6,0	0,36	0,04	1,1	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	676,0	29,7	21,3	92,5	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
Стоимость рациона	37,00	310,0	10,3	11,2	41,5	3,5

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 05.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приём пищи
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	482,0	20,3	23,5	47,8	3,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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
Стоимость рациона	96,00	642,0	29,4	22,3	91,7	7,6

Инженер-техник
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева
Е.И.

* - 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.