

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

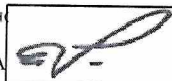
НА 01.09.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Биточки домашние с маслом	100/5	237	14,5	14,1	11,5	1
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	11	0,5	0,1	1,7	0,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	49	168	4,7	2	32,8	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>702,0</b>	<b>25,7</b>	<b>21,5</b>	<b>97,2</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	29	99	2,8	1,2	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>605,0</b>	<b>28,1</b>	<b>15,8</b>	<b>75,9</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	289	8,9	7,3	47,6	4
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>463,0</b>	<b>9,6</b>	<b>8,0</b>	<b>87,2</b>	<b>7,3</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

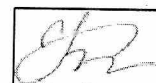


Калькулятор

Малышева



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 01.09.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Биточки домашние с маслом	100/5	237	14,5	14,1	11,5	1
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>682,0</b>	<b>26,4</b>	<b>21,4</b>	<b>91,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>619,0</b>	<b>30,7</b>	<b>16,5</b>	<b>81,0</b>	<b>6,7</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева 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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак плат+льготн</b>						
Биточки домашние с маслом	100/5	237	14,5	14,1	11,5	1
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>682,0</b>	<b>26,4</b>	<b>21,4</b>	<b>91,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед платн+льготн</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>506,0</b>	<b>25,3</b>	<b>14,6</b>	<b>56,5</b>	<b>4,7</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	289	8,9	7,3	47,6	4
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>463,0</b>	<b>9,6</b>	<b>8,0</b>	<b>87,2</b>	<b>7,3</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева 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.