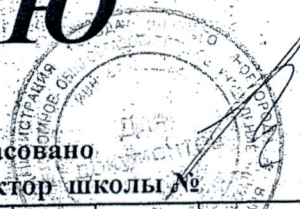


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.2021

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	13	47	3,0	3,9	0,0	
Омлет с сосисками	150	283	15,42	24,8	3,8	0,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	17	0,8	0,24	2,7	0,2
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре	1шт	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>676,4</b>	<b>23,82</b>	<b>38,64</b>	<b>62,6</b>	<b>5,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	39	109	3,1	0,8	22,2	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>829,0</b>	<b>31,4</b>	<b>26,84</b>	<b>113,9</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>348,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,4</b>	<b>39,9</b>	<b>3,3</b>

Инженер-техно

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.

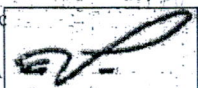
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.2021

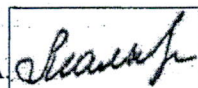
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Омлет с сосисками	200	371	20,5	29,0	5,0	0,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>682,6</b>	<b>27,8</b>	<b>41,7</b>	<b>47,7</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	18	50	1,4	0,4	10,2	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>724,0</b>	<b>29,1</b>	<b>26,5</b>	<b>90,4</b>	<b>7,5</b>

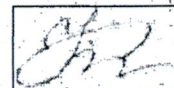
Инженер-техн



Калькулятор



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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Помидоры свежие с маслом растительным	13,03	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Овощи свежие ( помидоры,огурцы) с маслом растительным	13,20	100	107	0,9	10,1	2,8	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	13,39	100	14	0,8	0,1	2,5	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,54	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Капуста квашеная со свежими овощами(огурцы,помидоры) с маслом растительным	12,9	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	21,14	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет с сосисками	21,50	150	283	15,4	24,8	3,8	0,3
Гуляш из говядины	43,46	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Сосиски отварные	23,43	2шт	165	7	13	1,8	0,2
Котлета куриная	35,81	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	6,77	150	186	5,5	4,9	28,0	2
Каша гречневая рассыпчатая	11,73	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,93	55	13	0,6	0,11	2,1	0,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	3,84	25	4	0,2	0	0,7	0,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,04	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	0,3
Кофейный напиток	5,54	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Компот из смеси сухофруктов	6,77	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,29	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	2,25	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшьева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнев

\* -R[-34]C:RC[12] -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

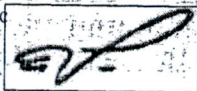
НА 27.09.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл(льготный/платный)</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	25	91	5,7	7,3	0,0	
Омлет с сосисками	150	283	15,42	24,8	3,8	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13	0,6	0,11	2,09	0,2
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>653,6</b>	<b>26,32</b>	<b>41,81</b>	<b>46,39</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 1-4 кл(льготный/платный)</b>						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>716,0</b>	<b>28,1</b>	<b>26</b>	<b>91,0</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>348,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,4</b>	<b>39,9</b>	<b>3,3</b>

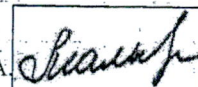
Инженер-техн

Столярова Е.А.

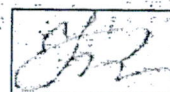


Калькулятор

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.