

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.22

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	90,0	5,8	7,5	0	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Я б л о к о	1шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	23,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>829,7</b>	<b>28,1</b>	<b>37,1</b>	<b>88,0</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>529,8</b>	<b>25,3</b>	<b>7,5</b>	<b>85,3</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник</b>						
Ватрушка с джемом	80	273,0	4,9	5,4	52,1	4,3
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>393,0</b>	<b>10,9</b>	<b>11,8</b>	<b>61,5</b>	<b>5,1</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 11.03.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>637,6</b>	<b>20,5</b>	<b>28,8</b>	<b>65,8</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	34	71,4	2,4	0,3	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>559,0</b>	<b>25,9</b>	<b>7,6</b>	<b>91,9</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Ватрушка с джемом	80	273,0	4,9	5,4	52,1	4,3
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>393,0</b>	<b>10,9</b>	<b>11,8</b>	<b>61,5</b>	<b>5,1</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.22

Согласовано  
 Для  
 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>						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Икра кабачковая	15	11,5	0,2	0,8	1,2	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>722,3</b>	<b>34,1</b>	<b>21,1</b>	<b>73,1</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	34	71,4	2,4	0,3	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>559,0</b>	<b>25,9</b>	<b>7,6</b>	<b>91,9</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.