

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.2021

Согласовано

Директор школы № 17


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Для документов						
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Котлета куриная	90	169	12,8	7,2	12,6	1,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	58	8	0,4	0,1	1,5	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	31	106	2,9	1,2	20,8	1,7
Стоимость рациона	80,05	700,0	25,3	23,5	81,9	7,9
Обед Указ Президента						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп .гарнир)	50	54	1	3,1	6,8	0,6
Компот из смеси ягод	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	29	58	1,9	0,3	11,9	1
Батон витаминный с микронутриентами	22	75	2,1	0,9	14,7	1,2
Стоимость рациона	80,05	648,0	21,9	15,7	107,4	9,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
Стоимость рациона	30,00	354,0	11,7	14,0	39,1	3,3

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.2021

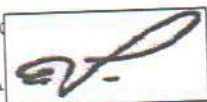
Для

Согласовано

Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Филе куриное запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,1	0,3
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	86	2,4	1	16,7	1,4
Стоимость рациона	66,00	558,0	30,7	12,7	62,3	5,2
Обед 5-11 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	25	23	0,4	1,3	2,8	0,2
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	31	62	2	0,3	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	31	106	2,9	1,2	20,8	1,7
Стоимость рациона	80,00	615,0	21,5	13,6	103,6	8,7

Инженер-техно

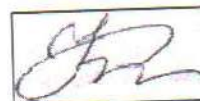


Калькулятор

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.