

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.09.2021

Для документов

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак Указ Президента						
Биточки рыбные	100	209	13,4	9,1	16,9	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	5	0,2		0,8	0,1
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
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	726,0	24,5	20,7	101,4	8,5
Обед Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	40	36	0,6	2	4,5	0,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	20	40	1,3	0,2	8,2	0,7
Стоимость рациона	80,05	665,0	28,3	15,0	82,7	6,9
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	216	168	6	5,4	23,8	2
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	364,0	16,6	11,1	44,7	3,7

Инженер-техн

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 07.09.2021

Для документов

Согласовано

Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл						
Биточки рыбные	100	209	13,4	9,1	16,9	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13	0,6	0,1	2,1	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	27	93	2,6	1,1	18,1	1,5
Стоимость рациона	66,00	674,0	24,2	20,4	89,7	7,5
Обед 5-11 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	40	36	0,6	2,1	4,5	0,4
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	25	86	2	1,0	16,8	1,4
Стоимость рациона	80,00	684,0	29,4	15,5	86,1	7,2

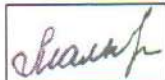
Инженер-технолог



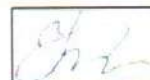
Столярова Е.А.

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.