

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.2021



Согласовано
Директор школы № 19

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сосиска отварная	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236	8,8	11,4	24,6	2,1
Помидоры свежие порционно (доп гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Яйцо вареное	1шт	79	6,4	5,8	0,4	0,03
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	80,05	745,0	27,1	31,2	86,8	7,2
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/255	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309	14,72	9,75	36,72	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	35,2	0,4	11,1	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,61	0,2	9,9	0,8
Стоимость рациона	80,05	710,3	56,7	16,25	111,7	9,3
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	348,0	11,6	12,8	39,9	3,3

Инженер-технол.

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.

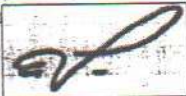
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.2021 г. для документов

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Сосиска отварная	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236	8,8	11,4	24,6	2
Яйцо вареное	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,6	2,1
Стоимость рациона	66,00	759,0	21,9	26,2	106,0	8,8
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/255	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309	14,72	9,75	36,72	3,1
Компот из вишни	200	56	0,2	0,1	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,00	518,0	21,02	15,45	67,82	5,7

Инженер-техно.
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышова 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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

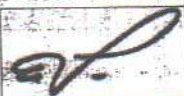
НА 04.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл (льготный/платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/255	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309	14,72	9,75	36,72	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,3	0,03
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1
Стоимость рациона	80,00	618,0	21,72	15,47	92,22	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	348,0	11,6	12,8	39,9	3,3

Инженер-техно:

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.