

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

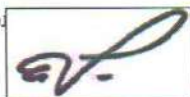
НА 06.10.2021

Согласовано
Директор школы №



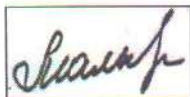
Наименование блюда	Для документов					
	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц ²
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнно	10	36	2,3	3,0	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп гарнир)	70	17	0,8	0,14	2,7	0,2
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,05	771,6	34,2	24,1	85,8	7,2
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/200	87	4,1	3,4	9,9	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	253	12,5	12,4	22,8	1,9
Компот из свежих яблок	180	53	0,2	0,2	12,5	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	445,5	18,6	16,3	56,0	4,6
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посипной	50	169	4,3	5,4	21,3	1,8
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	30,7	2,6

Инженер-технол



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.

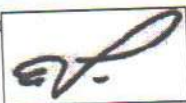
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.2021

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)						
Бефстроганов из филе индейки	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Вермишель отварная	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Огурцы свежие (доп гарнир)	50	8	0,4	0,08	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	66,00	601,8	28	18,2	63,6	5,3
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/200	87	4,1	3,4	9,9	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	253	12,5	12,4	22,8	1,9
Компот из свежих яблок	180	53	0,2	0,2	12,5	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	445,5	18,6	16,3	56,0	4,6

Инженер-техно



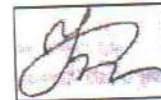
Столярова Е.А.

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.2021

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)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/200	87	4,1	3,4	9,9	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	253	12,5	12,4	22,8	1,9
Компот из свежих яблок	180	53	0,2	0,2	12,5	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	445,5	18,6	16,3	56,0	4,6
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посипной	50	169	4,3	5,4	21,3	1,8
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	30,7	2,6

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.