

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.2021

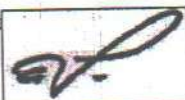
Для документов

Согласовано
Директор школы №

14

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	150	256	18,8	21,4	3,2	0,3
Смузи-коктейль	1шт	130	1,5	0,0	31	2,6
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	713,6	26,6	33,4	82,6	6,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142	4,5	5,7	17,4	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	252	13	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,04
Компот из свежих яблок	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	18	50	1,4	0,4	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	72	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	829	29,2	29,0	102,7	8,6
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186	4,7	5,9	23,5	1,9
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,7

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.2021



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)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	200	341	25,0	28,5	4,3	0,4
Огурцы свежие (доп гарнир)	20	3	0,2	0,0	0,5	0,04
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,7	1,0
Стоимость рациона	66,00	609,0	30,8	40	40,7	3,4
Обед 5-11 кл (льготный +платный)						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142	4,5	5,7	17,4	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	252	13	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из свежих яблок	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	767	28,3	28,7	96,2	8,2

Инженер-техно.

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.2021

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 картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142	4,5	5,7	17,4	1,9
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	252	13	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из свежих яблок	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	767	28,3	28,7	96,2	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное	1штг	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186	4,7	5,9	23,5	1,9
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,7

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.