

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.2021 Для

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	15	55	3,5	4,4	0	0
Сосиска отварная	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	183	5,5	4,2	28,5	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	30	12	0,9	0,1	1,9	0,2
Смузи-коктейль	1шт	130	1,5	0,0	31	2,6
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,05	783,8	22,7	22,6	117,3	9,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	144	6,3	8,1	10,1	0,8
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,44	12,5	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	736,1	31,3	25,1	87,2	7,2
Полдник						
Молоко витаминизированное	200	120	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	65	211	5,3	5,9	28,3	2,4
Стоимость рациона	30,00	331,0	11,3	12,3	37,7	3,1

Инженер-техно.
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

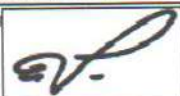
НА 13.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)						
Сыр порционнo	13	47	3,0	3,8	0	0
Сосиска отварная	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	183	5,5	4,2	28,5	2,3
Фруктовое пюре	1шт	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	66,00	403,3	16,4	19,5	67,1	5,5
Обед 5-11 кл(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,говядиной тушеной,сметаной,зеленью	285	144	6,3	8,1	10,1	0,8
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	685	29,8	24,7	76,8	6,4

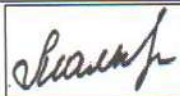
Инженер-техно.

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

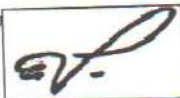
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	144	6,3	8,1	10,1	0,8
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	685	29,8	24,7	76,8	6,4
Полдник						
Молоко витаминизированное	200	120	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	65	211	5,3	5,9	28,3	2,4
Стоимость рациона	30,00	331,0	11,3	12,3	37,7	3,1

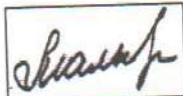
Инженер-техно.



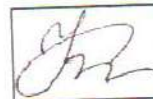
Столярова Е.А.

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.