

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.2021



Согласовано
Директор школы № 14

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	36	2,3	3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375	25,2	19,4	34,2	2,9
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	654,6	32,4	33,4	65,5	5,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273	21	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84	2,8	4,1	17,2	1,4
Стоимость рациона	80,05	717,0	35,6	22,5	72,7	6,1
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319	7,4	6,8	59,0	4,9
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Стоимость рациона	30,00	420,0	8,2	7,4	81,0	6,8

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 14.10.2021

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)						
Сыр порционно	15	54	3,5	4,5	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	406	24,9	18,1	45,8	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,6	18,8	1,5
Стоимость рациона	66,00	596,4	31,3	23,3	74,9	6,2
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273	21	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	696,0	34,9	18,7	68,4	5,7

Инженер-техно.

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

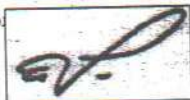
НА 14.10.2021

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 горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273	21	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	696,0	34,9	18,7	68,4	5,7
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319	7,4	6,8	59,0	4,9
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Стоимость рациона	30,00	420,0	8,2	7,4	81,0	6,8


Инженер-техно

Столярова Е.А.



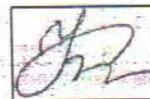
Калькулятор

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.