

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.10.2021

Согласовано
Директор школы №

14



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с колбасой вареной, сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/5	250,0	6,3	12,4	28,5	2,3
Йогурт "Растишка"	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	80,05	781,2	23,9	27,4	109,6	9,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	141,0	6,0	5,6	17,5	1,5
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,1
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	656,8	25,3	16,65	99,1	8,3
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178	7,1	8,4	15,3	1,3
Стоимость рациона	30,00	334,0	12,7	13,4	37,3	3,1

Инженер-техно

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 18.10.2021

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)						
Бутерброд горячий с колбасой вареной,сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес"с маслом	200/5	250,0	6,3	12,4	28,5	2,3
Йогурт " Растишка"	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	66,00	748,6	24,3	28,2	99,8	8,3
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупй,мясом,сметаной,зеленью	10/260	141,0	6,0	5,6	17,5	1,5
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	66,00	596,0	23,4	15,65	88,0	7,3

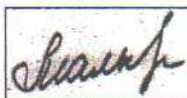
Инженер-техно

Столярова Е.А.

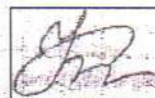


Калькулятор

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 18.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 кл(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	141,0	6,0	5,6	17,5	1,5
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	66,00	596,0	23,4	15,65	88,0	7,3
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178	7,1	8,4	15,3	1,3
Стоимость рациона	30,00	334,0	12,7	13,4	37,3	3,1

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.