

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.2021

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	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Сдоба "Аппетитная"	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,05	939,0	42,2	32,7	154,7	12,9
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	814,6	29,0	28,1	102,4	8,5
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/20	311,0	7,6	7,9	53,5	4,5
Компот и ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	438,0	8,3	8,5	82,2	6,9

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 20.10.2021

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)						
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,5	25,2	19,4	34,2	2,9
Чай с сахаром	200/7	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	591,3	29,9	30,3	59,2	4,9
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	919,6	34,6	30,5	123,5	10,3

Инженер-техно

Столярова Е.А.



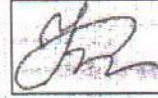
Калькулятор

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 20.10.2021

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 молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	739,0	26,8	27,6	87,0	7,3
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/20	311,0	7,6	7,9	53,5	4,5
Компот из ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	438,0	8,3	8,5	82,2	6,9

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.