

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Мандарин	1 шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	676,6	21,3	29,0	73,3	6,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	40	35,0	0,3	2,0	3,9	0,3
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	20	4,2	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	473,4	19,3	13,7	79,5	6,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	30,7	2,6

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 12.11.2021 для

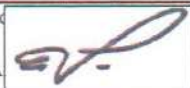
документов

Согласовано

Директор школы №

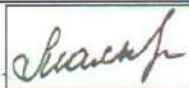
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное запеченое с ананасами	90	212,0	20,3	6,6	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	534,4	28,7	12,3	58,8	4,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	444,0	18,2	11,4	69,1	5,8

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	444,0	18,2	11,4	69,1	5,8
Поллник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	30,7	2,6

Инженер-техн

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.