

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

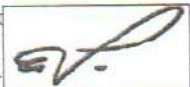
НА 15.11.2021

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
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Сосиска отварная	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	80,05	747,2	22,7	34,5	83,3	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,2
Стоимость рациона	80,05	594,5	22,7	16,2	83,1	6,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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 15.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	17	61,2	3,9	5,1	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1 шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	722,4	20,9	31,3	85,1	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	80,00	572,5	23,1	15,9	78,5	6,5

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

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.11.2021

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)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	80,00	572,5	23,1	15,9	78,5	6,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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.