

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.11.2021



Для документов

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
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,05	720,4	24,0	26,9	86,7	7,2
Обед 1-4 класс						
Суа с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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	43	90,3	3,0	0,43	18,5	1,5
Стоимость рациона	80,05	869,3	35,5	21,73	104,2	8,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	149,0	8,2	4,5	19,0	1,6
Стоимость рациона	30,00	305,0	13,8	9,5	41,0	3,4

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.

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 16.11.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	502,0	19,1	15,2	63,2	5,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суа с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,00	778,4	33,3	21,1	84,6	7,1

Инженер-техно

Толярова 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 16.11.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суа с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,7	0,9
Стоимость рациона	80,00	766,5	32,3	20,6	84,4	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	149,0	8,2	4,5	19,0	1,6
Стоимость рациона	30,00	305,0	13,8	9,5	41,0	3,4

Инженер-техн



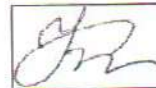
Столярова Е.А.

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.