


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.11.2021


Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	20	36,0	3,3	2,1	0,84	0,07
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог "Растишка" 1/100	1штг	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1штг	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	80,05	579,0	19,2	15,5	90,2	7,5
Обед 1-4 класс						
Бульон скуриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	0,9
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	629,0	25,6	19,0	79,7	6,6
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	193	144,7	5,8	5,4	18,3	1,5
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,64	34,1	2,8
Стоимость рациона	30,00	366,7	11,6	9,0	52,4	4,3

Инженер-техно



Калькулятор



Столярова Е.А.

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 18.11.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчина порционно	25	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	250/7	241,2	6,2	9,7	31,6	2,6
Творог " Растишка " 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,3	1,6
Стоимость рациона	66,00	527,4	20,0	17,1	72,3	6,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон скуриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	0,9
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	583,0	24,3	17,2	70,4	5,8

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.

Для ГПД

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.11.2021

Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</i>						
Бульон скуриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	0,9
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	583,0	24,3	17,2	70,4	5,8
<i>Поллник</i>						
Йогурт фруктовый питьевой	193	144,7	5,8	5,4	18,3	1,5
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,64	34,1	2,8
Стоимость рациона	30,00	366,7	11,6	9,0	52,4	4,3

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.