

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.11.2021

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 порцилно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Йогурт " Растишка " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	80,05	647,0	18,3	26,1	84,1	7,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	113,2	3,6	1,9	21,0	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	23	61,3	1,8	0,5	13,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	851,5	32,5	26,7	114,6	9,5
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

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.

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порцилно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Йогурт " Растишка " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	66,0	603,8	16,3	23,2	81,7	6,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	48	100,8	3,4	0,5	20,6	1,7
Стоимость рациона	80,00	714,8	28,4	24,5	88,2	7,3

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

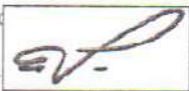
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.11.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	48	100,8	3,4	0,5	20,6	1,7
Стоимость рациона	80,00	714,8	28,4	24,5	88,2	7,3
Поллник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

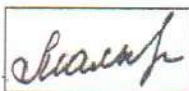
Инженер-техно



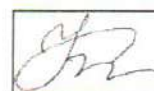
Столярова Е.А.

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.