

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.21

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/15	349,0	21,6	16,5	28,2	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенным молоком 1/70	1штг	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Яблоко	1штг	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	80,05	850,2	34,7	24,9	155,6	13,0
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
Стоимость рациона	80,05	815,3	32,3	32,2	99,8	8,3
Полдник						
Сок фруктовый 0,2	1 штг	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	30,00	317,0	9,9	10,6	41,9	3,5

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.

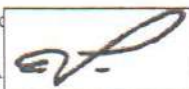
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.21

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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/15	349,0	21,6	16,5	28,2	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	612,8	26,1	26,1	68,1	5,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	844,0	32,4	30,0	108,1	9,0

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.

Для ГПД

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.21

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>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из свежих груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
Стоимость рациона	80,00	805,3	31,5	30,0	98,2	8,2
<i>Полдник</i>						
Сок фруктовый 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	30,00	317,0	9,9	10,6	41,9	3,5

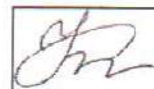
Инженер-техн



Калькулятор



Директор по
производству
Корнева



Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.