

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.21

Для **Согласовано**
 документа **Директор школы №**

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	5	33,0	0,1	3,7	0,05	0
Биточки рыбные	70	116,0	11,6	5,9	4,1	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	571,0	21,6	19,9	69,2	5,7
Обед 1-4 класс						
Суп 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 мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	24	50,4	4,2	0,2	10,3	0,8
Стоимость рациона	80,05	750,4	34,3	20,6	80,0	6,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный 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-технолог
 Столярова Е.А. 

Калькулятор
 Малышева Г.А. 

Директор по производству
 Корнева 

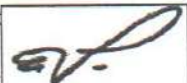
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.21

Для **Согласовано**
 документ **Директор школы №**

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Зиточки рыбные	70	116,0	11,6	5,9	4,1	0,3
Люре картофельное	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	408,0	17,3	12,0	50,3	4,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп 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	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Клеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	735,0	32,2	20,7	75,8	6,3

Инженер-технолог
 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 ГИД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.21

Согласовано
Для документа
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 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	2,3
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,7	0,9
Стоимость рациона	80,00	752,5	31,9	20,7	80,4	6,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный 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

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.