

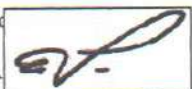
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.12.21

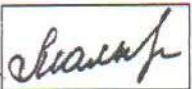
Согласовано
 Для документов
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	269,0	14,2	14,9	15,3	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,05	790,0	27,2	32,6	90,2	7,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	15	49,0	1,6	0,8	9,0	0,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	681,2	27,3	18,1	94,3	7,9
Полдник						
Сок фруктовый 0,2	1шт	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.

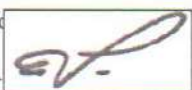
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.12.21

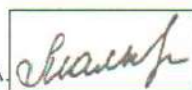
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 17»
 Для документа
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном, сахаром	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	66,00	536,6	38,9	16,4	74,4	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
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	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	572,0	24,0	16,8	73,1	6,1

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 ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.12.21

Для документов

Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
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 микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	572,0	24,0	16,8	73,1	6,1
Полдник						
Сок фруктовый 0,2	1шт	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-техник

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.