

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.12.21

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,05	602,8	21,6	18,0	78,5	6,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Рыба запеченная	70	168,0	15,1	10,1	4,1	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	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	706,3	28,4	20,9	91,9	7,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с джемом	70	248,0	4,2	4,8	45,6	3,8
Стоимость рациона	30,00	368,0	10,2	11,2	55,0	4,6

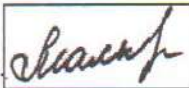
Инженер-техник

Столярова Е.А.

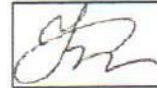


Калькулятор

Мальшева 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 22.12.21

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	5	33,0	0,05	3,7	0,05	0
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,0	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	66,00	652,8	24,05	21,6	85,5	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Рыба запеченная	70	168,0	15,1	10,1	4,1	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	591,0	26,0	20,4	65,7	5,4


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

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.12.21

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)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Рыба запеченная	70	168,0	15,1	10,1	4,1	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	630,0	26,3	20,3	76,3	6,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с джемом	70	248,0	4,2	4,8	45,6	3,8
Стоимость рациона	30,00	368,0	10,2	11,2	55,0	4,6

Инженер-техн

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.