

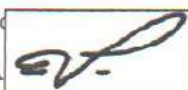
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.21

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	5	33,0	0,1	3,7	0,05	0
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/25	381,0	22,4	17,3	33,8	2,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	650,0	30,2	27,9	69,6	5,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	2,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	1,95	0,1
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	788,8	47,5	18,9	92,5	7,7
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/30	341,0	9,5	10,2	53,3	4,4
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	468,0	10,2	10,8	82,0	6,8

Инженер-техн



Калькулятор



Столярова Е.А.

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 23.12.21

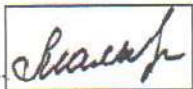
Согласовано
 Для
 Директор школы №
 Документов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс						
Масло сливочное	5	33,0	0,1	3,7	0,05	0
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/25	381,0	22,4	17,3	33,8	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	66,00	580,6	27,6	24,7	62,2	5,1
Обед 5-11 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	2,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	731,0	18,3	17,4	82,8	6,9

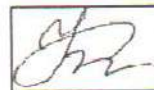
Инженер-техно
 Столярова Е.А.



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.

Для ГПД

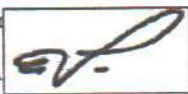
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.21

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Документ					
	Выход (г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	2,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	42,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	710,0	18,3	17,4	82,8	6,9
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/30	341,0	9,5	10,2	53,3	4,4
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	468,0	10,2	10,8	82,0	6,8

Инженер-техн



Калькулятор



Столярова Е.А.

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.