

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.01.22

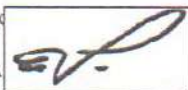
Аристов

Согласовано

Для Директор школы №

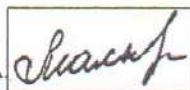
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Икра кабачковая (доп.гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	80,05	749,4	27,3	28,7	95,9	8,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,05	488,2	18,3	17,5	62,1	5,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	158,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	30,00	278,0	9,8	10,1	32,0	2,7

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 17.01.22

Смирнов

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
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Зермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	666,6	25,6	34,9	62,8	5,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,00	406,7	17,1	16,8	45,5	3,7

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

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 17.01.22



Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал/кг	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,00	406,7	17,1	16,8	45,5	3,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	158,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	30,00	278,0	9,8	10,1	32,0	2,7

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.