ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.01.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/7	241,2	6,2	9,7	31,6	2,6
Смузи -коктейль фруктовое 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
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона *80,05*		*675,6*	*18,7*	*16,9*	*111,3*	*9,2*
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе.гренками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	16	44,8	1,3	0,3	9,1	0,8
Стоимость рациона *80,05*		*532,8*	*21,5*	*16,7*	*63,8*	*5,3*
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона *30,00*		*384,0*	*11,2*	*11,4*	*52,5*	*4,3*

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 20.01.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	1,0	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона 66,00		***549,2***	***20,1***	***18,9***	***75,3***	***6,2***
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе.гренками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84,0	2,8	4,0	17,2	1,4
Стоимость рациона 80,00		***652,0***	***22,5***	***22,1***	***88,1***	***7,3***

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.01.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе.гренками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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
Стоимость рациона ***80,00***		***509,0***	***20,9***	***16,5***	***59,0***	***4,9***
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона ***30,00***		***384,0***	***11,2***	***11,4***	***52,5***	***4,3***

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.