

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 07.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,2
Фруктовое пюре 1/100	1 шт	70,0	0,0	0,0	17,6	1,5
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	720,4	27,8	36,2	76,4	6,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	275	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп,гарнир)	40	16,0	1,2	0,08	2,6	0,2
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	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	795,0	30,1	24,9	110,7	9,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	13,2	42,1	3,5

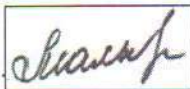
Инженер-техн

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

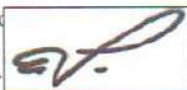
НА 07.02.22

Ариева

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
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,2
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	647,6	27,8	36,1	58,2	4,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	96,00	756,6	28,3	24,6	103,5	8,6

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

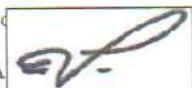
НА 07.02.22

Арикев

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	96,00	756,6	28,3	24,6	103,5	8,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	13,2	42,1	3,5

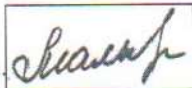
Инженер-техно



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.