

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	12	43,2	2,8	3,6	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,4	7,9	5,2	0,4
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Мандарин	1 шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	700,8	27,9	56,8	71,7	6,0
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	596,2	25,6	8,1	99,3	8,2
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

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 11.02.22

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 17»
 Для
 Согласовано
 документов
 Директор школы №




Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Икра кабачковая	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	729,6	34,3	21,3	74,0	6,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	526,6	45,3	7,5	85,0	7,0

Инженер-техн

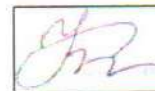


Калькулятор

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	526,6	45,3	7,5	85,0	7,0
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-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.