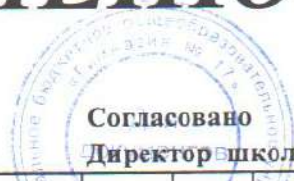


17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.02.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	26	93,6	6,0	7,8	0	0
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
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	812,2	32,8	43,0	73,2	6,1
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	15/260	107,0	4,9	5,4	9,3	0,8
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	818,8				
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.

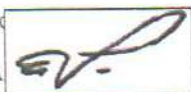
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.02.22

Согласовано
Документ
Директор школы №

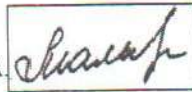
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	180	284,0	10,5	13,7	29,6	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	80,00	779,8	29,7	37,7	80,7	6,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	15/260	107,0	4,9	5,4	9,3	0,8
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	96,00	763,9	30,5	25,7	93,9	7,8

Инженер-техно



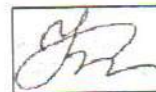
Столярова Е.А.

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 14.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	15/260	107,0	4,9	5,4	9,3	0,8
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	96,00	763,9	30,5	25,7	93,9	7,8
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-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.