

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/8	250,0	6,2	9,0	31,6	2,6
Творог " Растишка " 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	8,6	0,7
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	705,5	25,2	20,4	96,7	8,0
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
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
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	96,00	663,7	26,6	18,7	84,9	7,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	11,7	11,6	53,2	4,4

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

 Директор по
производству
Корнева

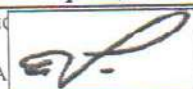
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

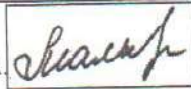
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

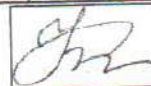
НА 17.02.22

Согласовано
 Документов
 Директор школы № 17


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчина порционнo	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная "Дружба" с маслом	250/8	279,0	7,7	11,0	37,2	3,1
Творог "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	611,0	20,5	25,1	75,7	6,3
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"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	35	113,0	3,6	1,9	21,0	1,8
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	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	107,3	2,9	0,7	22,0	1,8
Стоимость рациона	96,00	883,3	32,1	21,1	130,3	10,9

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 17.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
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"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
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 микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Стоимость рациона	96,00	580,1	25,7	18,0	67,7	5,6
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	11,7	11,6	53,2	4,4

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.