

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	12	79,2	0,1	0,8	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
М а н д а р и н	1 шт	58,9	15,0	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	715,9	37,3	23,5	90,7	7,5
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,3	8,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	45,6	12,4	12,3	45,6	3,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	570,8	25,3	25,0	133,1	11,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	357,0	12,0	14,0	39,3	3,3

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 21.02.22



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	25	90,0	5,7	7,5	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	660,8	26,7	37,7	59,9	5,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,3	8,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	45,6	12,4	12,3	45,6	3,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	60	46,0	0,6	3,0	4,6	0,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	486,3	25,3	25,2	112,7	9,4

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.

Для ГПД

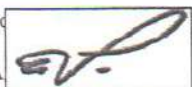
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.22

Согласовано
Директор школы № 17

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,3	8,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	45,6	12,4	12,3	45,6	3,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	502,6	24,8	24,4	119,0	9,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	357,0	12,0	14,0	39,3	3,3

Инженер-техно



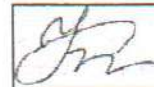
Столярова Е.А.

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.