

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.22

Согласовано:
Директор школы № 17
[Подпись]

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	72,0	4,6	6,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	757,1	34,0	34,1	77,7	6,4
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной.зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	97,0	3,1	1,6	18,0	1,5
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	96,00	935,4	42,6	24,3	115,1	9,6
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	614,0	14,6	27,7	106,8	8,9

Инженер-техно
Столярова Е.А. *[Подпись]*

Калькулятор
Малышева Г.А. *[Подпись]*

Директор по
производству
Корнева *[Подпись]*

* - 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 24.02.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	691,4	32,0	32,4	68,3	5,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	830,0	39,3	22,6	95,4	8,0

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

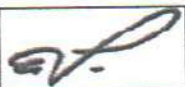
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной.зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	96,00	746,0	36,9	22,0	78,3	6,5
Полдник						
Оладьи со стуженным молоком	150/25	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	614,0	14,6	27,7	106,8	8,9

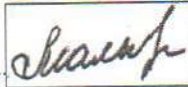
Инженер-техн



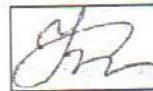
Столярова Е.А.

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.