

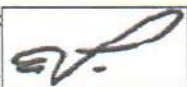
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.02.22

Для
Согласовано
Директор школы №

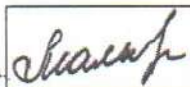
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	72,0	4,6	6,0	0	0
Щницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Я б л о к о	150	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	893,2	31,0	35,7	102,7	8,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	90	123,0	8,4	3,0	6,2	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие порционно (доп. гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	96,00	567,6	22,2	12,7	73,1	6,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	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



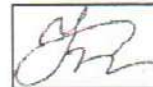
Столярова Е.А.

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 25.02.22



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
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Сукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,2
Софейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Затон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	747,0	23,3	31,5	87,3	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Ци из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Течень по-строгановски	90	123,0	8,4	3,0	6,2	0,5
Саша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие порционно (доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Слеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Затон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	723,0	27,4	14,9	106,5	8,8

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

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.02.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	90	123,0	8,4	3,0	6,2	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие порционно (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	96,00	519,2	20,7	12,32	63,4	5,2
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.