

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

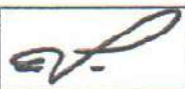
НА 28.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с ветчиной,сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/7	230,0	6,3	10,2	28,4	2,4
Смузи-коктель фруктовое 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Мандарин	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	96,00	765,7	16,7	20,8	121,5	10,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	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 микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	777,6	30,8	18,1	117,1	9,8
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	213	166,1	6,0	5,3	23,4	2,0
Пирожок печеный с творогом	85	213,0	10,2	7,9	23,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	379,1	16,2	13,2	47,0	3,9

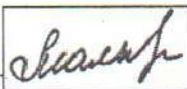
Инженер-техн

Столярова Е.А.

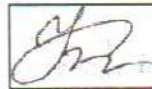


Калькулятор

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.

17

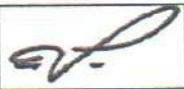
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Бутерброд горячий с ветчиной, сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/8	237,0	6,3	10,9	28,4	2,4
Мандарин	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	662,3	21,7	21,7	94,5	7,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
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	673,0	27,4	6,3	97,8	8,1

Инженер-техн



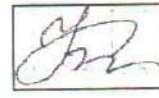
Столярова Е.А.

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 28.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	96,00	640,1	26,5	16,0	91,1	7,5
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	213	166,1	6,0	5,3	23,4	2,0
Пирожок печеный с творогом	85	213,0	10,2	7,9	23,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	379,1	16,2	13,2	47,0	3,9

Инженер-техник

Столярова Е.А.

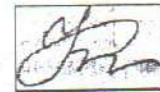


Калькулятор

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.