

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	40	130,0	4,0	2,0	24,0	2,0
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	820,8	30,6	30,5	97,0	8,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
М а н д а р и н	1 шт	58,9	1,2	0,3	11,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	773,0	26,4	19,8	119,5	9,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	294,0	10,2	11,8	30,3	2,5

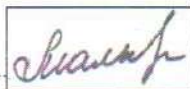
Инженер-техн



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 03.03.22

Согласовано
 Директор школы № 

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	12	43,2	2,8	3,6	0	0
Масло сливочное порционно	5	33,0	0,05	3,65	0,05	0
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,00	668,4	24,1	25,6	77,1	6,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Икра кабачковая (доп. гарнир)	15	11,5	0,15	0,75	1,15	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	96,00	751,8	24,8	20,7	114,6	9,5

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 03.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Икра кабачковая (доп. гарнир)	15	11,5	0,15	0,75	1,15	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	96,00	751,8	24,8	20,7	114,6	9,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	294,0	10,2	11,8	30,3	2,5

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.