

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	90,0	5,8	7,5	0	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Яблоко	1шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром, лимоном	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	23,9	1,9
Стоимость рациона	96,00	829,7	28,1	37,1	88,0	7,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	529,8	25,3	7,5	85,3	7,1
Полдник						
Ватрушка с джемом	80	273,0	4,9	5,4	52,1	4,3
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	10,9	11,8	61,5	5,1

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.

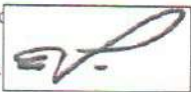
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.22

Для
ДОКУМЕНТА
Согласовано
Директор школы №

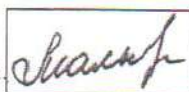
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Икра кабачковая	15	11,5	0,2	0,8	1,2	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	80,00	722,3	34,1	21,1	73,1	6,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	34	71,4	2,4	0,3	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	96,00	559,0	25,9	7,6	91,9	7,6

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

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	34	71,4	2,4	0,3	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	96,00	559,0	25,9	7,6	91,9	7,6
Полдник						
Ватрушка с джемом	80	273,0	4,9	5,4	52,1	4,3
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	10,9	11,8	61,5	5,1

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.