

17


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.03.22

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	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Пюре картофельное	170	156,0	3,5	6,1	13,7	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	739,7	22,6	29,1	86,7	7,2
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	60	48,0	0,9	3,0	4,8	0,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	908,5	36,8	24,5	107,8	9,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	193	145,0	5,8	5,4	18,3	1,5
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
Стоимость рациона	37,00	307,0	9,8	9,9	40,1	3,3

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.

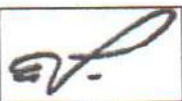
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
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	80,00	494,2	16,7	18,1	66,6	5,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	0,3	13,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,6	1,4
Стоимость рациона	96,00	847,0	35,8	21,7	98,1	8,2

Инженер-технол



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 15.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	96,00	831,1	35,1	21,3	97,0	8,1
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	193	145,0	5,8	5,4	18,3	1,5
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
Стоимость рациона	37,00	307,0	9,8	9,9	40,1	3,3

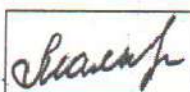
Инженер-техн

Столярова Е.А.

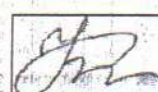


Калькулятор

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.