

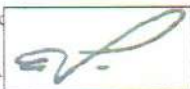
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.04.22

Согласовано
Директор школы №

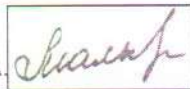
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	73,0	4,6	5,9	0,0	0
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (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	0,9
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	2,7	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	744,4	22,9	34,7	80,7	6,7
<i>Обед 1-4 класс</i>						
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	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	24	50,4	1,7	1,6	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	96,00	589,8	26,3	10,22	97,1	8,1
<i>Полдник</i>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем.луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	294,0	10,2	22,0	30,3	2,5

Инженер-техн



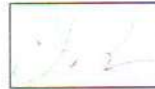
Столярова Е.А.

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.04.22

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	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	75,6	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	733,6	34,2	22,9	70,7	5,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
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	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,03
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	526,5	26,0	8,2	84,1	7,0

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 01.04.22



Для **Согласовано**
Документов
Директор школы №

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	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84,0	2,8	0,4	17,2	1,4
Стоимость рациона	96,00	489,0	25,1	7,9	76,3	6,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем. луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	294,0	10,2	22,0	30,3	2,5

Инженер-техно

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.