

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

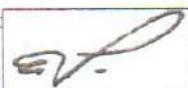
НА 07.04.22

Согласовано
Директор школы № 17
Документов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Растишка " 1/100	1 шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Яблоко	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	96,00	774,2	24,4	30,5	100,1	8,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Appetitные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	46	96,6	3,2	0,5	19,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	612,6	27,1	18,5	71,6	6,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	297,4	8,8	6,4	40,6	3,4

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.

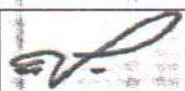
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.22

Согласовано
 Директор школы № 17


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,5	0,6	0,05
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	588,0	22,1	17,8	85,3	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	666,5	28,4	29,9	79,3	6,6

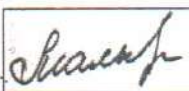
Инженер-техн



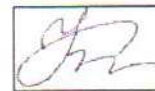
Столярова Е.А.

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

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.22

Согласовано
Директор школы № 17

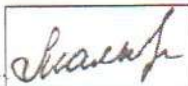


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками.зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	96,00	579,0	26,0	18,3	64,7	5,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	297,4	8,8	6,4	40,6	3,4

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