

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

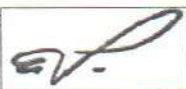
НА 15.04.22

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,008 |
| Шницель " Нежный " | 90 | 186,0 | 13,4 | 10,0 | 10,3 | 0,9 |
| Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком | 150 | 181,0 | 4,0 | 6,7 | 26,1 | 2,2 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 45 | 11,0 | 0,5 | 0,1 | 1,7 | 0,1 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 113,0 | 2,3 | 1,8 | 22,0 | 1,8 |
| Яблоко | 1шт | 71,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 698,0 | 22,9 | 27,0 | 89,2 | 7,4 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 81,0 | 4,7 | 3,0 | 7,7 | 0,6 |
| Печень по-строгановски | 100 | 172,0 | 10,7 | 8,6 | 6,4 | 0,5 |
| Пюре картофельное | 150 | 138,0 | 3,1 | 5,4 | 12,1 | 1,0 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 50 | 4,0 | 0,4 | 0 | 0,7 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| 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 | 558,5 | 22,9 | 17,9 | 62,1 | 5,1 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 201 | 151,0 | 6,0 | 5,6 | 19,1 | 1,6 |
| Сдоба обыкновенная | 75 | 222,0 | 5,8 | 3,6 | 31,1 | 2,6 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 373,0 | 11,8 | 9,2 | 50,2 | 4,2 |

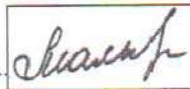
Инженер-техно

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

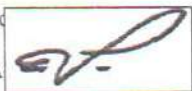
НА 15.04.22

Согласовано
Директор школы №2

| 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 | 0,008 |
| Сыр порционнo | 10 | 36,0 | 2,3 | 3,0 | 0 | 0 |
| Плов из говядины | 200 | 309,0 | 14,7 | 9,8 | 36,7 | 3,1 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 30 | 7,0 | 0,4 | 0,1 | 1,2 | 0,1 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 113,0 | 2,3 | 1,8 | 22,0 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 601,0 | 21,8 | 22,5 | 74,3 | 6,2 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 81,0 | 4,7 | 3,0 | 7,7 | 0,6 |
| Печень по-строгановски | 100 | 172,0 | 10,7 | 8,6 | 6,4 | 0,5 |
| Пюре картофельное | 180 | 166,0 | 3,8 | 6,5 | 14,5 | 1,2 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 52,5 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 582,5 | 23,2 | 19,0 | 63,8 | 5,3 |

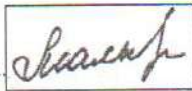
Инженер-техн

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

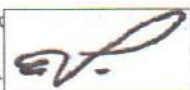
НА 15.04.22

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------------|
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 81,0 | 4,7 | 3,0 | 7,7 | 0,6 |
| Печень по-строгановски | 100 | 172,0 | 10,7 | 8,6 | 6,4 | 0,5 |
| Пюре картофельное | 150 | 138,0 | 3,1 | 5,4 | 12,1 | 1,0 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 50 | 4,0 | 0,4 | 0 | 0,7 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| 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 | 558,5 | 22,9 | 17,9 | 62,1 | 5,1 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 201 | 151,0 | 6,0 | 5,6 | 19,1 | 1,6 |
| Сдоба обыкновенная | 75 | 222,0 | 5,8 | 3,6 | 31,1 | 2,6 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 373,0 | 11,8 | 9,2 | 50,2 | 4,2 |

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.