

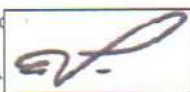
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.03.22

Для
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,06
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	771,4	26,2	20,4	115,2	9,6
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	96,00	678,0	30,8	18,8	89,0	7,4
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	451,0	13,0	13,9	69,3	5,8
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	612,0	13,6	14,5	106,4	8,9

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 30.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	80,00	748,0	24,8	18,1	115,3	9,6
Обед 5-11 класс(льготный +платный)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Картофельное пюре	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	25	52,5	1,8	2,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,1
Стоимость рациона	96,00	678,5	30,8	20,7	89,2	7,4

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.

Для ГПД

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.03.22

Согласовано
Директор школы №

ДОКУМЕНТ

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный + платный)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Картофельное пюре	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	25	52,5	1,8	2,2	10,8	0,9
Стоимость рациона	96,00	608,5	28,8	20,2	75,0	6,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	451,0	13,0	13,9	69,3	5,8
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	612,0	13,6	14,5	106,4	8,9

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.