

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.09.22



[Handwritten signature]

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0	0
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Нектарин	1 шт	55,0	1,0	0,1	11,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	691,6	29,5	29,4	75,9	6,3
Обед 1-4 класс						
Суп " Калейдоскоп"с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром,лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	595,6	26,9	17,04	84,0	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
Стоимость рациона	37,00	323,0	12,7	11,3	42,6	3,5

Инженер-техно
Столярова Е.А.

[Handwritten signature]

Калькулятор
Малышева Г.А.

[Handwritten signature]

Директор по
производству
Корнева

[Handwritten signature]

* - 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 20.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	БЖУ	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	188,0	11,4	11,4	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,06
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	673,6	24,3	28,0	81,0	6,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп " Калейдоскоп" с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	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	609,0	26,9	18,1	84,6	7,1

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 20.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп " Калейдоскоп" с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	595,6	26,9	17,04	84,0	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
Стоимость рациона	37,00	323,0	12,7	11,3	42,6	3,5

Инженер-техн

Стоярова 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.