

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	96,00	850,8	31,2	36,1	99,7	8,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запекaнка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром(доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	705,8	33,4	24,8	92,9	7,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,1	8,9	48,9	4,1

Инженер-техн

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 14.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	80,00	681,6	18,1	31,8	80,4	6,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп. гарнир)	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	590,6	30,4	17,7	77,2	6,4

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнса.

* - 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 14.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	705,8	33,4	24,8	92,9	7,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,1	8,9	48,9	4,1

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.