

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,1	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	719,0	24,7	17,7	113,2	9,4
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	698,1	29,8	17,0	106,2	8,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	60	127,0	2,9	3,3	21,5	1,8
Стоимость рациона	37,00	247,0	8,9	9,7	30,9	2,6

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева

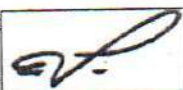
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.22

Согласовано
 Директор школы № 17
 Корнева
 (Official stamp of the school director and a signature)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)					
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	0,4
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	1,4
Стоимость рациона	80,00	582,0	28,2	14,5	84,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)					
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	1,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	1,2
Стоимость рациона	96,00	651,0	28,2	16,7	8,0

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	698,1	29,8	17,0	106,2	8,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный слобный с яблоками	60	127,0	2,9	3,3	21,5	1,8
Стоимость рациона	37,00	247,0	8,9	9,7	30,9	2,6

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.