


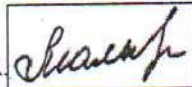
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

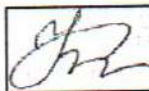
НА 28.10.22

Согласовано
 Директор школы № 17


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс							
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2	
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3	
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4	
Стоимость рациона	96,00	634,2	20,9	27,1	76,6	6,4	
Обед 1-4 класс							
Бульон с куриным филе, гренками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,06	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5	
Стоимость рациона	96,00	583,6	26,4	14,1	87,3	7,3	
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-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 28.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Тростник, 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
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,00	713,2	31,4	32,3	74,1	6,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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	560,0	25,6	14,0	82,7	6,9

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Ккал	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,06
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	583,6	26,4	14,1	87,3	7,3
Полдник						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	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

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.