

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт " Растишка " 0,110	1 шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Мандарин	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	691,0	18,2	26,7	94,2	7,8
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	156,0	5,6	7,5	16,6	1,4
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	774,1	32,0	25,6	103,1	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
Стоимость рациона	37,00	368,0	11,3	14,4	48,1	4,0

Инженер-техник

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 27.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	620,0	16,7	27,6	76,2	6,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	156,0	5,6	7,5	16,6	1,4
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,5	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	777,00	32,0	26,5	102,0	8,3

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.23

Согласовано
Директор школы №17
Углевский

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	156,0	5,6	7,5	16,6	1,4
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	774,1	32,0	25,6	103,1	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
Стоимость рациона	37,00	368,0	11,3	14,4	48,1	4,0

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.