ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
А п е л ь с и н	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона 102,24		***676,0***	***26,0***	***23,4***	***89,6***	***7,5***
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,4	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона 102,24		***756,6***	***29,3***	***19,8***	***114,3***	***9,5***
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона 39,41		***282,0***	***8,3***	***6,2***	***48,4***	***4,0***

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Согласовано
Директор школы №

НА 21.04.23

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, 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	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	25,1	2,1
Стоимость рациона 85,20		***563,0***	***22,2***	***28,6***	***55,0***	***4,5***
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона 102,24		***660,9***	***28,0***	***16,1***	***100,7***	***8,3***

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
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
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона 102,24		***660,9***	***28,0***	***16,1***	***100,7***	***8,3***
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона 39,41		***282,0***	***8,3***	***6,2***	***48,4***	***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.