17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона 102,24		***784,2***	***22,3***	***32,9***	***99,3***	***8,2***
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	260	135,0	2,2	6,5	16,8	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	2,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона 102,24		***601,6***	***19,7***	***19,7***	***84,6***	***7,1***
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона 39,41		***290,0***	***10,6***	***11,1***	***36,7***	***3,1***

Инженер-техно
Столярова Е.А

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева

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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.04.23

Согласовано
Директор школы №

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
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
А п е л ь с и н	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона 85,20		*621,0*	*17,5*	*24,2*	*83,3*	*6,9*
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	260	135,0	2,2	6,5	16,8	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,6	17,7	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона 102,24		*572,5*	*20,3*	*20,0*	*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

Согласовано
Директор школы №

НА 24.04.23

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	260	135,0	2,2	6,5	16,8	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,6	17,7	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона 102,24		***572,5***	***20,3***	***20,0***	***82,7***	***6,9***
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона 39,41		***290,0***	***10,6***	***11,1***	***36,7***	***3,1***

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.