ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.01.24

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	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона 85,20		***669,0***	***21,2***	***22,3***	***96,0***	***8,0***
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона 102,24		***697,5***	***26,1***	***21,9***	***98,9***	***8,2***
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона 39,41		***263,0***	***10,1***	***10,8***	***31,2***	***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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.01.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона 85,20		***627,0***	***21,0***	***19,9***	***91,2***	***7,6***
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона 102,24		***765,8***	***28,3***	***23,0***	***111,3***	***9,2***
Полдник5-11 класс (льготный+ платный)						
Сок фруктовый	202	90,9	0,0	0,0	22,6	1,9
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона 39,41		***353,9***	***8,4***	***11,8***	***53,4***	***4,4***

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 22.01.24

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)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона 102,24		***697,5***	***26,1***	***21,9***	***98,9***	***8,2***
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона 39,41		***263,0***	***10,1***	***10,8***	***31,2***	***2,6***

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.