

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.22

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Протеиное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,1	11,0	0,1	0
Каша молочная пшеничная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	1,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	98,5	0,8	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00					
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,0
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00					
Полдник						
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	1879,8	58,9	71,4	245,0	20,2

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

НА 01.09.22

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Вит. С, мг
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,1	11,0	0,1	0
Каша молочная пшеничная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	1,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	98,5	0,8	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	1,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		80,00				
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,0
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	1,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		96,00				
Полдник						
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона		37,00				
		1849,5	56,0	71,3	238,8	19,7

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 01.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшениная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	1,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	98,5	0,8	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	8,2	23,4	1,9
Стоимость рациона		80,00				
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		96,00	1582,3	50,6	64,0	214,1

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.