

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Биточки рыбные	100	207,0	13,0	10,4	15,4	1,3
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Нектарин	1шт	50,0	1,0	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	48	134,4	3,8	0,9	27,4	2,2
Стоимость рациона	80,00	617,4	21,9	23,0	79,7	6,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	96,00	724,1	24,3	17,14	118,0	9,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	100	278,0	7,6	7,4	45,2	3,8
Стоимость рациона	37,00	398,0	13,6	13,8	54,6	4,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Биточки рыбные	100	207,0	13,0	10,4	15,4	1,3
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Нектарин	1шт	50,0	1,0	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	48	134,4	3,8	0,9	27,4	2,2
Стоимость рациона	80,00	617,4	21,9	23,0	79,7	6,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	96,00	724,1	24,3	17,14	118,0	9,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	100	278,0	7,6	7,4	45,2	3,8
Стоимость рациона	37,00	398,0	13,6	13,8	54,6	4,6

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 14.09.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	251,0	13,0	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,08
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	669,4	22,8	29,7	77,3	6,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
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	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	620,0	20,8	16,5	97,1	8,1

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева 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.