

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.09.22

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерно количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	23	81,6	5,3	6,7	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,00	853,0	31,6	37,0	98,0	8,1
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	35/15/250	117,0	12,6	1,0	14,2	1,2
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (под гарнир)	75	74,0	1,2	3,9	8,5	0,7
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	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	96,00	759,2	33,5	22,9	104,1	8,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Плошка московская	85	255,0	6,7	7,1	40,8	3,4
Стоимость рациона	37,00	330,0	9,7	9,9	50,3	4,2

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 16.09.22

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	23	81,6	5,3	6,7	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	853,0	31,6	37,0	98,0	8,1
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	35/15/25 0	117,0	12,6	1,0	14,2	1,2
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	75	74,0	1,2	3,9	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	96,00	759,2	33,5	22,9	104,1	8,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка московская	85	255,0	6,7	7,1	40,8	3,4
Стоимость рациона	37,00	330,0	9,7	9,9	50,3	4,2

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 16.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	80,00	714,6	18,2	35,4	80,5	6,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	35/15/25 0	117,0	12,6	1,0	14,2	1,2
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	35	35,0	0,6	1,8	4,0	0,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	632,4	31,3	20,6	79,9	6,7

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.