

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.09.22

Составлено
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Нектарин	1шт	55,0	1,0	0,1	11,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	678,4	24,1	17,1	105,6	8,7
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	20/15/250	231,0	17,0	4,1	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	673,2	35,4	14,5	100,2	8,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	310,0	10,3	11,2	41,5	3,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.09.22

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приблизительное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1штг	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Нектарин	1штг	55,0	1,0	0,1	11,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,00	678,4	24,1	17,1	105,6	8,7
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	20/15/250	231,0	17,0	4,1	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	673,2	35,4	14,5	100,2	8,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	310,0	10,3	11,2	41,5	3,4

Инженер-техник
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 22.09.22

Согласовано
Директор школы №1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебные единицы
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,06
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	80,00	636,8	32,1	20,1	82,0	6,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом,куриным филе, гречками и зеленью	20/15/250	231,0	17,0	4,1	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	655,0	34,7	14,3	96,7	8,0

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.