

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.09.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приведенное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,02
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	782,8	27,8	41,3	74,6	6,2
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	765,4	26,3	23,6	111,8	9,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
Стоимость рациона	37,00	302,0	9,3	10,3	43,2	3,6

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Мальшева Г.А.

* - 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 23.09.22

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пищевое волокно, г
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,02
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона		80,00	27,8	41,3	74,6	6,2
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона		96,00	26,3	23,6	111,8	9,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
Стоимость рациона		37,00	9,3	10,3	43,2	3,6

Инженер-техн

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 23.09.22

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Принципиальное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	635,0	20,6	29,2	73,3	6,1
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	695,6	26,3	24,0	93,6	7,8

Инженер-техн

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.