

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,01	0,4	0,03
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт "Растишка" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	108,0	3,0	0,8	22,6	1,9
Стоимость рациона	96,00	768,0	25,5	37,4	82,6	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13,2	0,06	0,11	2,2	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	671,8	20,2	21,5	101,7	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	254,0	6,8	7,1	40,9	3,4
Стоимость рациона	37,00	374,0	12,8	13,5	50,3	4,2

Инженер-техно

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 03.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,01	0,4	0,03
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт "Растиска" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	38	108,0	3,0	0,8	22,6	1,9
Стоимость рациона		80,00				
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13,2	0,06	0,11	2,2	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона		96,00				
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	254,0	6,8	7,1	40,9	3,4
Стоимость рациона		37,00				

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.10.22

Составлено
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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,05
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	180	287,0	9,9	14,3	29,6	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		80,00				
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ " Сибирский " со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона		96,00				
		751,0	26,5	42,0	67,3	5,6
		608,4	19,7	21,0	88,5	7,4

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.