

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание: количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,9	1,3
Стоимость рациона	96,00	782,6	38,2	30,6	89,1	7,4
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	742,4	31,6	26,0	95,3	7,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	1 шт	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	75	259,0	7,4	9,0	30,8	2,6
Стоимость рациона	37,00	415,0	13,0	14,0	52,8	4,4

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

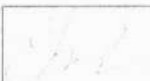
НА 04.10.22



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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,9	1,3
Стоимость рациона	80,00	782,6	38,2	30,6	89,1	7,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	742,4	31,6	26,0	95,3	7,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	1 шт	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	75	259,0	7,4	9,0	30,8	2,6
Стоимость рациона	37,00	415,0	13,0	14,0	52,8	4,4

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 04.10.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц в блюде
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	561,0	22,5	19,1	75,0	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тфтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	96,00	765,0	32,2	26,7	98,7	8,1

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.