

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	23	81,7	5,3	6,7	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная гречневая с маслом	250/5	308,0	11,3	9,7	44,1	3,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Груша	1шт	96,0	0,8	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	768,1	22,8	26,5	109,5	9,1
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Жаркое с индейкой	200	240,0	7,9	14,5	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	685,6	17,9	23,1	101,0	8,4
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обьынная с творогом	60	137,0	5,8	5,3	16,5	1,4
Стоимость рациона	37,00	293,0	11,4	10,3	38,5	3,2

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 11.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Простое количество
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	23	81,7	5,3	6,7	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная гречневая с маслом	250/5	308,0	11,3	9,7	44,1	3,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Груша	1шт	96,0	0,8	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона		80,00				
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Жаркое с индейкой	200	240,0	7,9	14,5	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона		96,00				
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	137,0	5,8	5,3	16,5	1,4
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 11.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеб. г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
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	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона		810,2	31,5	36,1	89,1	7,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Жаркое с индейкой	200	240,0	7,9	14,5	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	75	74,0	1,2	3,9	8,5	0,7
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона		637,8	17,6	23,8	87,9	7,3

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.