

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебные единицы
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1штг	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	96,00	850,8	31,2	36,1	99,7	8,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром(доп гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
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	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	705,8	33,4	24,8	92,9	7,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,1	8,9	48,9	4,1

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 14.10.22

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приведенное количество хлебных единиц	А-лебница
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционнно	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Яблоко	1штг	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0	
Стоимость рациона		850,8	31,2	36,1	99,7	8,3	
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1	
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9	
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром(доп гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6	
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	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5	
Стоимость рациона		705,8	33,4	24,8	92,9	7,7	
Полдник							
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6	
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5	
Стоимость рациона		315,0	10,1	8,9	48,9	4,1	

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 14.10.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона		681,6	18,1	31,8	80,4	6,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашеная с маслом	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		590,6	30,4	17,7	77,2	6,4

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.