

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.11.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	25,1	2,1
Стоимость рациона	96,00	731,6	20,3	30,3	95,3	7,9
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,4	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	858,8	39,3	26,8	114,1	9,4
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,8

Инженер-технe
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 10.11.22

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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	25,1	2,1
Стоимость рациона	80,00	731,6	20,3	30,3	95,3	7,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,4	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	858,8	39,3	26,8	114,1	9,4
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,8

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 10.11.22

Согласовано
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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02	
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Мандарин	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6	
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	1,7	23,9	2,0	
Стоимость рациона		80,00	657,6	19,2	29,3	81,0	6,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8	
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		96,00	799,0	38,3	27,1	100,3	8,4

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.