

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.11.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	60	25,0	1,9	0,1	3,9	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1 шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	96,00	620,6	24,7	30,7	60,9	5,0
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона	96,00	701,0	27,0	22,8	96,7	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,7

Инженер-техн

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 21.11.22

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)							
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0	
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01	
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3	
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	60	25,0	1,9	0,1	3,9	0,3	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Мандарин	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6	
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0	
Стоимость рациона		80,00	620,6	24,7	30,7	60,9	5,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)							
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9	
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6	
Стоимость рациона		96,00	701,0	27,0	22,8	96,7	8,0
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9	
Стоимость рациона		37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,7

Инженер-технолог

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 21.11.22

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	0,01
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,00	593,4	24,9	32,4	50,5	4,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	699,0	27,3	23,4	94,7	7,9

Инженер-техн

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.