

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.22

Согласовано
Директор школы №1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Водяное количество, мл
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштеке домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	636,4	15,5	31,8	71,7	6,0
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное паннированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	96,00	1082,0	44,3	35,2	147,2	12,2
<i>Полдник</i>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прирост количества хлеба, хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	636,4	15,5	31,8	71,7	6,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	96,00	1082,0	44,3	35,2	147,2	12,2
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

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 16.12.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Степень жирности, %
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		396,6	15,8	16,2	46,9	3,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное паннированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона		984,2	41,7	31,2	133,7	11,1

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.