

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	627,8	23,5	19,6	88,9	7,4
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	758,0	29,9	19,9	114,6	9,6
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,5	3,7

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 19.05.23

Согласовано

Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	85,20	573,4	22,3	19,4	77,0	6,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,1	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	660,4	27,6	16,1	100,7	8,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,5	3,7

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова 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 19.05.23

Согласовано
Директор школы № 18



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
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	25,1	2,1
Стоимость рациона	85,20	563,0	22,2	28,6	55,0	4,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
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 микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	660,9	28,0	16,1	100,7	8,3

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальцева 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.