

105


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 14.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	23	83	5,3	6,9	0,0	0,0
Каша молочная пшениная с маслом	200/10	215	6,5	8,4	28	2,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,3	0,9
Йогурт " Растишка "	1шт	102	4,2	3,3	14,1	1,2
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	32	93	2,7	1,1	18,1	1,5
Стоимость рациона	80,05	658,0	30,9	31,2	73,0	6,0
Обед Указ Президента						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	119	5,3	7,0	7,3	0,6
Печень по-строгановски	100	172	10,7	8,6	6,4	0,5
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Капуста квашенная	60	52	0,4	3,0	6,0	0,5
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	62	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	27	124	3,5	1,4	24,1	2,0
Стоимость рациона	80,05	717,0	25,2	25,8	80,2	4,6
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	216	156	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

Инженер-техно.
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 14.09.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 5-11 кл</i>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнo	15	55	4	4,4	0	
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт " Растишка"	1шт	102	4,2	3,3	14,1	1,2
Яблоко	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	110	3,2	1,3	21,4	1,8
Стоимость рациона	66,00	660,0	18,8	29,0	88,6	7,5
<i>Обед 5-11 класс</i>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119	5,4	7	7,3	0,6
Печень по-стругановски	100	172	10,7	8,6	6,4	0,5
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Стоимость рациона	80,00	539,0	21,4	21,6	50,3	4,1

Инженер-техно:

Шамшина Л. А.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по
производству
Корнева Е.И.

* - 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.

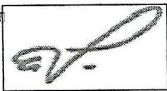
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ




НА 14.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак плат+льготн						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	25	91	5,8	7,4	0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/10	215	6,5	8	28,0	2,4
Груша	1 шт	47	0,4	0	10,3	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	127	3,7	1,5	24,8	2,1
Стоимость рациона	66,00	587,0	12,9	23,9	63,2	5,4
Обед платн+льготн						
Солянка домашняя со сметаной с зеленью	260	119	5,4	7,2	7,3	0,6
Печень по-стругановски	100	172	10,7	8,6	6,4	0,5
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Стоимость рациона	80,00	539,0	21,4	21,6	50,3	4,1
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

Инженер-техно.
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.