

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.09.2021



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375	25,2	19,4	34,2	2,9
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенным молоком	70	252	8,4	5,6	77,0	6,4
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,05	914,0	40,5	70,4	164,7	13,8
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки в соусе	100/50	287	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
Помидоры свежие (доп гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84	3	0,4	17,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	856,0	30,7	28,4	110,4	9,2
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/25	311	7,6	8	53,5	4,5
Яблоко	1шт	57	0,5	1	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	438,0	8,3	9,1	82,2	6,9

Инженер-технол

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 22.09.2021



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	375	25,2	19,4	34,2	2,9
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	7,4	21,0	1,7
Стоимость рациона	66,00	625,0	30,9	37,2	65,6	5,5
Обед 1-4 кл (льготный /платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки в соусе	100/50	287	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	739,0	26,7	27,6	87,0	7,3
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/25	311	7,6	8	53,5	4,5
Яблоко	1шт	57	0,5	1	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	438,0	8,3	9,1	82,2	6,9

Инженер-технол

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 22.09.2021



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Булгур отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	7,4	21,0	1,7
Стоимость рациона	66,00	625,0	30,9	37,2	65,6	5,5
Обед 5-11 кл (льготный /платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160	5,7	5,6	21,1	1,7
Фрикадельки в соусе	100/50	287	15,5	16,8	16,6	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	6	0,3	0,1	0,9	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86	2,5	0,6	17,7	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67	2	0,3	13,8	1,1
Стоимость рациона	80,00	940,0	35,1	30,7	127,6	10,6

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.