


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ




НА 23.09.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,5	0,1	0,0
Котлета куриная	90	193	14,6	7,9	9,3	0,8
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,95	0,2
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1,0	27,4	2,3
Стоимость рациона	80,05	821,0	27,9	27,8	100,9	8,4
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	144	3,8	5,6	5,9	0,4
Макаронник с говядиной тушеной	200	494	19,6	25,9	40,5	3,3
Огурцы свежие (доп гарнир)	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Сок фруктовый	200	90	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	3	0,4	15,1	1,3
Стоимость рациона	80,05	863,0	27,1	32,4	96,3	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Ватрушка с творогом	75	239	9,5	6,4	35,6	2,9
Стоимость рациона	30,00	359,0	15,5	12,4	45,0	3,7

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 23.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,5	0,1	0,0
Котлета куриная	90	193	14,6	7,9	9,3	0,8
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,95	0,2
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	131	3,8	1,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	66,00	743,0	26,0	24,6	91,7	7,7
Обед 1-4 класс(льготный/платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,говядиной тушеной,сметаной,зеленью	270	144	3,8	5,6	5,9	0,5
Макаронник с говядиной тушеной,с маслом	200/5	494	19,6	25,9	40,5	3,4
Огурцы свежие (доп гарнир)	50	8	0,4	0,1	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	848,0	28,8	32,7	90,8	7,6
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Ватрушка с творогом	75	239	9,5	6,4	35,6	2,9
Стоимость рациона	30,00	359,0	15,5	12,4	45,0	3,7

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

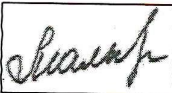



НА 23.09.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Бефстроганов из куриного филе	100	266	18,9	12,4	3,6	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	746,0	27,1	28,3	72,9	6,0
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	144	3,8	5,6	5,9	0,5
Макаронник с говядиной тушеной, с маслом	200/5	494	19,6	25,9	40,5	3,4
Огурцы свежие (доп гарнир)	50	8	0,4	0,1	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	848,0	28,8	32,7	90,8	7,6

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.