

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 24.09.2021

Согласовано
Директор школы №

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	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Индейка с булгуром	200	391	15,0	20,5	30,1	2,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114	3,5	1,8	21	1,8
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	46	129	3,7	0,9	26,2	2,2
Стоимость рациона	80,05	936,0	29,0	37,8	113,2	9,5
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с куриным филе,зеленью	20/250	98	7,9	3,3	9,3	0,8
Ежики " Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,04
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	2	0,2	9,0	0,8
Стоимость рациона	80,05	647,1	26,5	20,8	80,4	6,7
Полдник						
Йогурт питьевой	195	150	6,0	6	19,0	1,6
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,0
Стоимость рациона	30,00	374,0	9,6	9,9	55,6	4,6

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 24.09.2021

Согласовано
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	0,0
Индейка с булгуром	200	391	15,0	20,5	30,1	2,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,04
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	66,00	701,0	22,0	32,3	74,8	6,24
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Суп из овощей с куриным филе,зеленью	20/250	98	7,9	3,3	9,3	0,8
Ежики " Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,06	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	36	76	3	0,4	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	561,0	25,9	20,6	60,0	5,0
Полдник						
Йогурт питьевой	195	150	6,0	6	19,0	1,6
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,0
Стоимость рациона	30,00	374,0	9,6	9,9	55,6	4,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 24.09.2021

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	0,0
Индейка с булгуром	200	391	15,0	20,5	30,1	2,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,04
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	66,00	701,0	22,0	32,3	74,8	6,24
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп из овощей с куриным филе,зеленью	20/250	98	7,9	3,3	9,3	0,8
Ежики " Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,06	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	36	76	3	0,4	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	561,0	25,9	20,6	60,0	5,0

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.