

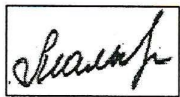
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

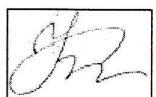


НА 28.09.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99	0,2	11,0	0,15	0,01
Сыр порционно	27	97	6,2	8,1	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	80,05	750,0	34	38	90,3	7,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100	4,8	3,5	9,9	0,8
Филе куриное панированое	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Морская капуста (доп.гарнир)	25	10	0,15	0,5	1,2	0,1
Компот из свежих груш	200	59	0,2	0,1	14,0	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	17	48	1,4	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	777,0	35,5	21,2	82,6	6,9
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	215	168	6,0	5,4	23,7	2
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	364,0	16,6	11,1	44,6	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 28.09.2021



Составлено
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 порционно	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	559,8	28,4	28,5	70,5	5,9
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100	4,8	3,5	9,9	0,8
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих груш	200	59	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	740,0	34,6	20,5	76,0	6,3
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	215	168	6,0	5,4	23,7	2
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	364,0	16,6	11,1	44,6	3,7

Инженер-технол.

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 28.09.2021



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
Сыр порционнно	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	559,8	28,4	28,5	70,5	5,9
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100	4,8	3,5	9,9	0,8
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих груш	200	59	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	740,0	34,6	20,5	76,0	6,3

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.