


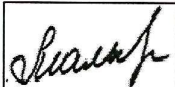
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 29.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Кисломолочный напиток " Биолакт"	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово -ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	15,9	1,3
Стоимость рациона	80,05	699,4	25,8	19,8	99,5	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	645,0	33,3	19,7	71,2	5,9
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308	8,8	9,4	47,7	4
Компот из вишни	200	76	0,2	0,1	18,2	1,5
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	441,0	9,5	10,0	77,6	6,5

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготн+платн)						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Кисель плодово -ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	66,00	632,8	23,3	16,6	92,7	7,7
Обед 1-4 кл (льгот+платн)						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	564,0	31,0	19,1	54,7	4,5
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308	8,8	9,4	47,7	4
Компот из вишни	200	76	0,2	0,1	18,2	1,5
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	441,0	9,5	10,0	77,6	6,5

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 29.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготн+платн)						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,2
Кисель плодово -ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	66,00	614,6	22,8	16,5	89,5	7,5
Обед 5-11 кл (льгот+платн)						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	677,0	36,4	21	79,2	6,6

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.