

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 30.09.2021

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	30	108	6,9	9,0	0,0	0,0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Творожок " Растиска"	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	80,05	780,0	25,5	32,6	95,9	8,0
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	90/50	261	14,0	15,2	15,4	1,3
Картофель отварной	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3	0,2	0,0	0,5	0,04
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5
Стоимость рациона	80,05	660,1	25,3	23,5	77,6	6,5
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	196	146	5,9	5,5	23,8	2
Пирожок печеный сдобный с повидлом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
Стоимость рациона	30,00	370,0	9,5	9,1	60,4	5,1

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 30.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный/платный)						
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Творожок " Растишка"	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	570,0	17,5	16	88,4	7,3
Обед 1-4 кл(льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	90/50	261	14,0	15,2	15,4	1,3
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	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	660,1	25,3	23,5	70,3	5,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	196	146	5,9	5,5	23,8	2
Пирожок печеный сдобный с повидлом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
Стоимость рациона	30,00	370,0	9,5	9,1	60,4	5,1

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

Для документов
 Директор школы №

НА 30.09.21

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготн+платн)						
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212	5,3	7,8	30	2,5
Творожок " Растишка "	100	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	569,6	17,5	16	88,4	7,3
Обед 5-11 кл (льгот+платн)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	90/50	261	14,0	15,2	15,4	1,3
Булгур отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	694,0	24,8	24,8	83,3	6,9

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.