

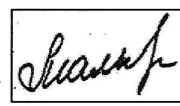
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ




НА 01.10.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куринная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	37	104	0,7	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	646,0	40,0	56,7	92,9	7,7
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	42	0,4	2,6	4,8	0,4
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	19	53	1,5	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	586,0	19,9	14,8	95,1	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпкой	55	186	4,7	5,9	23,5	1,95
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,75

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 01.10.2021



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготн+платный)						
Масло сливочное порционно	15	99	0,2	10,9	0,2	0
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,0	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	643,0	26,5	26,8	71,2	5,9
Обед 1-4 кл (льготн+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	42	0,4	2,6	4,8	0,4
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	586,0	19,9	14,8	95,1	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпкой	55	186	4,7	5,9	23,5	1,95
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,75

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 01.10.2021

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 кл (льготн+платный)						
Филе куриное, запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,13	0,3
Вермишель отварная	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	550,0	30,8	13,0	59,53	4,9
Обед 5-11 кл (льготн+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	25	21	0,2	1,3	2,4	0,2
Напиток клюквенный	200	83	0,1	0,1	19,9	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	559,0	20,3	13,2	91,7	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.