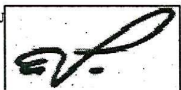


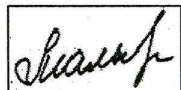
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

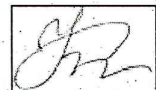


НА 02.10.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Шницель " Нежный "	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	23	67,2	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	66,00	650,2	20,4	22,3	78,7	6,6
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп с клецками,зеленью	250	129	3,5	5,6	16,0	1,3
Рыба запеченная " Солнышко"	90	140	16,7	10,0	2,4	0,2
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Сок фруктовый	200	0	0,0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	35	73,5	2,5	0,4	15,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	480,5	25,8	21,4	67,9	5,7

Инженер-техно:
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по
производству
Корнева 

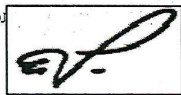
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

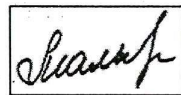
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

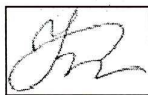
НА 04.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сосиска отварная	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236	8,8	11,4	24,6	2,1
Помидоры свежие порционно (доп гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Яйцо вареное	1шт	79	6,4	5,8	0,4	0,03
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	80,05	745,0	27,1	31,2	86,8	7,2
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/255	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309	14,72	9,75	36,72	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	35,2	0,4	11,1	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,61	0,2	9,9	0,8
Стоимость рациона	80,05	710,3	56,7	16,25	111,7	9,3
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	348,0	11,6	12,8	39,9	3,3

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 04.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный/платный)						
Сосиска отварная	1 шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236	8,8	11,4	24,6	2
Яйцо вареное	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1 шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	45	126	3,6	0,9	25,6	2,1
Стоимость рациона	66,00	759,0	21,9	26,2	106,0	8,8
Обед 1-4 кл (льготный/платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/255	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309	14,72	9,75	36,72	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,3	0,03
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1
Стоимость рациона	80,00	618,0	21,72	15,47	92,22	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	348,0	11,6	12,8	39,9	3,3

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.

