

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

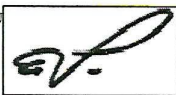
НА 05.10.2021



Директор школы №

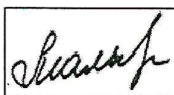
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки рыбные	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,05	742,6	23,2	21,1	105,7	8,8
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	130	4,5	4,1	14,9	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	11,9	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	659,0	28,0	12,6	87,4	7,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	150	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	346,0	16,0	10,5	42,0	3,5

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 05.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный+платный)						
Биточки рыбные	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,95	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Стоимость рациона	66,00	631,2	22	20,2	81,4	6,8
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	130	4,5	4,1	14,9	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,24	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	636,8	28,5	12,3	82,9	6,9
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	150	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	346,0	16,0	10,5	42,0	3,5

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 05.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Биточки рыбные	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,95	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Стоимость рациона	66,00	631,2	22	20,2	81,4	6,8
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем,с мясом,зеленью	10/250	130	4,5	4,1	14,9	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Сок фруктовый	200	90	0	0,0	22,4	1,8
Хлеб полезный с микронутриентами	43	90,3	3,0	0,1	18,4	1,5
Стоимость рациона	80,00	577,3	26,1	11,5	70,8	5,8

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.