

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	15	27	2,45	1,55	0,63	0,05
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растишка "	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,05	626,0	19,65	16,45	99,23	8,25
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики " Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп гарнир)	40	5,3	0,3	0,04	1,1	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,54	15,4	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	669,9	30,5	18,98	81,2	6,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
Стоимость рациона	30,00	370,0	9,5	9,4	55,1	4,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)						
Ветчина порционнo	25	45	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растиска "	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	4,0	20,0	1,7
Стоимость рациона	66,00	592,0	21,4	20,4	87,8	7,3
Обед 1-4 кл(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики " Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	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 микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	589,0	28,0	18,4	64,7	5,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
Стоимость рациона	30,00	370,0	9,5	9,4	55,1	4,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Ветчина порционно	25	45	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растиска "	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	4,0	20,0	1,7
Стоимость рациона	66,00	592,0	21,4	20,4	87,8	7,3
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Бульон с куринным филе,гренками,зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики " Appetитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	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 микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	589,0	28,0	18,4	64,7	5,4

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.