

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 08.10.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная с маслом	90/5	193	14,6	7,9	9,3	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Огурцы свежие порционно (доп гарнир)	65	9	0,4	0,06	1,7	0,1
Кисломолочный напиток " Биолакт"	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	634,6	25,5	49,4	70,5	5,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие	30	7	0,4	0,1	1,2	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,3
Стоимость рациона	80,05	639,5	28,95	19,8	77,8	6,5
Полдник						
Сок фруктовый фосованный 0,2	1шт	90	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	333,0	9,7	11,4	43,3	3,6

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 08.10.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная с маслом	90/5	193	14,6	7,9	9,3	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Огурцы свежие порционно (доп гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,15
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	66,00	555,0	22,7	20,7	60,9	5,1
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
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис 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 микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	622,0	28,15	19,6	74,4	6,2
Полдник						
Сок фруктовый фосованный 0,2	1шт	90	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	333,0	9,7	11,4	43,3	3,6

Инженер-технол

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 08.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	66,00	489,4	17,7	15,6	66,6	5,5
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис 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 микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	622,0	28,15	19,6	74,4	6,2

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.