

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	4,0	19,9	1,6
Стоимость рациона	66,00	550,0	27,2	19	51,6	4,3
Обед 5-11 кл(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Биточки домашние	100	211	14,5	11	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	0,36	0,4	15,5	1,3
Стоимость рациона	80,00	662,6	29	19	82,5	6,9

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 11.10.2021

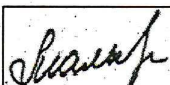


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	150	256	18,8	21,4	3,2	0,3
Смузи-коктейль	1шт	130	1,5	0,0	31	2,6
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Стоимость рациона	80,05	699,6	26,2	33,3	79,8	6,6
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142	4,5	5,7	17,4	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	252	13	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие. (доп гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,04
Компот из свежих яблок	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	18	50	1,4	0,4	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	72	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	829	29,2	29,0	102,7	8,6
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186	4,7	5,9	23,5	1,9
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,7

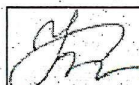
Инженер-техно.
Стоярова Е.А.



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.

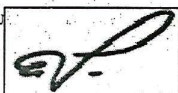
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.2021

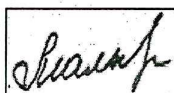
ГОРОДА НИЖНЕГО УВДЕНИЯ
 ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ
 Составлено
 Директор школы №

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
Омлет с сыром	150	256	18,8	21,4	3,2	0,3
Огурцы свежие (доп гаринр)	20	3	0,2	0,0	0,5	0,04
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,7	1,0
Стоимость рациона	66,00	581,0	25,1	33,4	51,3	4,3
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142	4,5	5,7	17,4	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	252	13	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из свежих яблок	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	767	28,3	28,7	96,2	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186	4,7	5,9	23,5	1,9
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,7

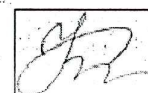
Инженер-техно.
Столярова Е.А.



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

Согласовано
 Для документов
 Директор школы №

НА 11.10.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	200	341	25,0	28,5	4,3	0,4
Огурцы свежие (доп гарнир)	20	3	0,2	0,0	0,5	0,04
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,7	1,0
Стоимость рациона	66,00	609,0	30,8	40	40,7	3,4
Обед 5-11 кл (льготный +платный)						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142	4,5	5,7	17,4	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	252	13	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из свежих яблок	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	767	28,3	28,7	96,2	8,2

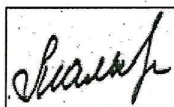
Инженер-техно:

Столярова Е.А.

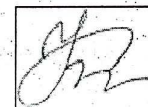


Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
 производству
 Корнева
 Е.И.



* - 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.