

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

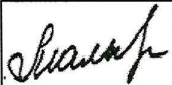
НА 19.10.2021


Согласовано
УчО
Директор по производству



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Беф-строганов из куринного филе	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	20	65	2,0	1,0	12,0	1
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Компот из вишни	200	56	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона		739,4	20,8	25,6	107,6	9,0
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,2	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,06	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона		502,2	23,85	14,5	60,6	5,1
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	60	211	5,3	5,9	28,3	2,4
Стоимость рациона	30,00	331,0	11,3	12,3	37,7	3,2

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 19.10.2021

№0.

Согласовано
Директор школы № 705

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)						
Беф-строганов из куринного филе	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Вермишель отварная	180	222	6,5	5,7	33,5	2,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0	0	33	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	51	142,8	4,1	1,0	29,1	2,4
Стоимость рациона	66,00	802,8	20,5	26,1	121,9	10,1
Обед 1-4 кл(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,2	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	432,0	21,8	14,0	46,7	3,8
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	60	211	5,3	5,9	28,3	2,4
Стоимость рациона	30,00	331,0	11,3	12,3	37,7	3,2

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 19.10.2021

М.П.

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Беф-строганов из куринного филе	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Вермишель отварная	180	222	6,5	5,7	33,5	2,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0	0	33	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	51	142,8	4,1	1,0	29,1	2,4
Стоимость рациона	66,00	802,8	20,5	26,1	121,9	10,1
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,2	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	432,0	21,8	14,0	46,7	3,8

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.