

105

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 20.10.2021

№. Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сдоба "Аппетитная"	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона		941,8	35,1	34,4	149,7	12,4
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона		814,6	29,0	28,1	102,4	8,5
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/20	311,0	7,6	7,9	53,5	4,5
Компот и ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	438,0	8,3	8,5	82,2	6,9

Инженер-техно.
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.2021

Согласовано

Директор школы № 5



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	72,8	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона		609,8	24,0	26,5	57,2	4,8
Обед 1-4 кл(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона		814,6	29,0	28,1	102,4	8,5
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/20	311,0	7,6	7,9	53,5	4,5
Компот и ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	438,0	8,3	8,5	82,2	6,9

Инженер-технол.

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 20.10.2021

Согласовано

Директор школы № 102



№ 0.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	53,0	0,2	0,1	13,0	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона		655,2	25,2	26,8	69,0	5,8
Обед 5-11 кл(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона		919,6	34,6	30,5	123,5	10,3
80 00						

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.