

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 22.10.2021

Согласовано
У.О. Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Йогурт вареный	1шт	79,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Индейка с булгуром	200	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Сахар с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Блок	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона		621,2	30,8	32,3	98,9	8,2
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,7
Блины " Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5
Стоимость рациона		590,1	22,5	22,7	63,9	5,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
Стоимость рациона	30,00	330,0	9,6	11,3	42,6	3,6

Инженер-технол

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 22.10.2021

Согласовано
 Уд. Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	51	142,8	4,1	1,0	29,1	2,4
Стоимость рациона		511,8	19,1	24,1	54,8	4,5
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,7
Ежики "Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона		558,0	21,7	22,6	57,3	4,7
20 00						

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 22.10.2021

Согласовано
Уд. Директор школы № 105

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
Индейка с булгуром	200	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Затон витаминный с микроэлементами	51	142,8	4,1	1,0	29,1	2,4
Стоимость рациона		511,8	19,1	24,1	54,8	4,5
Обед 1-4 кл(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,7
Ежики " Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона <i>20,00</i>		561,0	21,8	22,6	57,5	4,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
Стоимость рациона	30,00	330,0	9,6	11,3	42,6	3,6

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.