

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.11.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бефстроганов из филе индейки	100	253,0	9,7	22,0	4,0	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром, лимоном	200/10	45,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,05	730,4	24,3	33,4	81,2	6,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	798,0	30,6	23,8	110,1	9,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	30,7	2,6

Инженер-техн

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.

105

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.11.2021



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Бефстроганов из филе индейки	100	253,0	9,7	22,0	4,0	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Чай с сахаром, лимоном	200/10	45,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	66,00	666,6	21,9	30,2	74,8	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	30	23,0	0,3	1,5	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	754,0	30,4	22,2	100,8	8,4

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 17.11.2021



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бефстроганов из филе индейки	100	253,0	9,7	22,0	4,0	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Чай с сахаром,лимоном	200/10	45,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	66,00	666,6	21,9	30,2	74,8	6,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,3	1,5	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	754,0	30,4	22,2	100,8	8,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	30,7	2,6

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.