


105

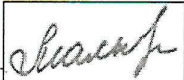
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 22.11.2021

Для документов
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	17	50,0	4,0	3,8	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	90,0	2,9	4,2	20,4	1,7
Стоимость рациона	66,00	610,0	25,3	37,5	59,6	5,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом,говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	576,0	21,5	19,4	76,2	6,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	34,0	2,8
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	43,4	3,6

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.


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.2021


Согласовано
Директор школы №



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	12	43,0	2,8	2,1	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	1,9
Стоимость рациона	80,05	760,6	26,1	32,4	94,1	7,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом,говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	34	71,4	2,4	0,3	14,6	1,2
Стоимость рациона	80,05	692,4	25,4	20,2	99,5	8,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	34,0	2,8
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	43,4	3,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.2021




Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	17	50,0	4,0	3,8	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	90,0	2,9	4,2	20,4	1,7
Стоимость рациона	66,00	610,0	25,3	37,5	59,6	5,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом,говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	576,0	21,5	19,4	76,2	6,5

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

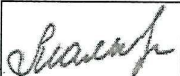



НА 20.11.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Картофельное пюре	150	138,0	3,0	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	536,0	26,6	15,6	48,6	4,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,2
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	780,0	32,1	20,9	107,7	8,9

Инженер-технолог
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.