

105

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.11.2021



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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	610,2	29,8	30,4	63,8	5,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	17,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	783,0	39,0	17,8	92,6	7,7
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	47,7	8,8	9,4	47,7	4,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	174,7	9,5	10,0	76,4	6,4

Инженер-технол

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 25.11.2021



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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	66,00	546,4	27,3	27,3	57,5	4,8
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	731,0	37,3	17,4	82,8	6,9
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	47,7	8,8	9,4	47,7	4,0
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	174,7	9,5	10,0	76,4	6,4

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 25.11.2021



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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	66,00	546,4	27,3	27,3	57,5	4,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	731,0	37,3	17,4	82,8	6,9

Инженер-техник

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.