

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.11.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	66,00	543,0	20,8	15,2	74,8	6,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	70	95,7	10,3	4,6	3,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
Стоимость рациона	80,00	512,0	20,5	16,6	61,2	5,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	33,4	2,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

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 30.11.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<i>Стоимость рациона</i>	<i>66,00</i>	<i>544,4</i>	<i>23,2</i>	<i>17,9</i>	<i>67,7</i>	<i>5,6</i>
<i>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Суп из овощей с мясом,зеленю	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	70	95,7	10,3	4,6	3,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,00</i>	<i>512,0</i>	<i>20,5</i>	<i>16,6</i>	<i>61,2</i>	<i>5,1</i>

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 30.11.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	80,05	577,2	21,3	15,4	83,0	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	70	95,7	10,3	4,6	3,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	48	111,8	3,4	0,5	20,6	1,7
Стоимость рациона	80,05	575,5	22,3	16,9	71,9	6,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	33,4	2,8

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.