

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 08.12.21

Согласовано

Директор школы №2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	60	52,0	0,4	3,0	6,0	0,5
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	633,8	21,0	18,4	91,8	7,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	152,0	23,7	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченая	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
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	80,00	514,0	41,8	18,1	56,9	4,7

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

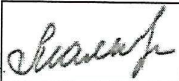



НА 08.12.21

Согласовано
Директор школы №

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
Макаронные изделия	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,05	677,2	24,5	18,8	98,1	8,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченая	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,05	551,8	24,8	18,5	64,5	5,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	324,0	9,2	9,8	50,5	4,2
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	451,0	9,9	10,4	79,2	6,6

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 08.12.21

Согласовано
Директор школы №

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
Макаронные изделия	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп гаринир)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	66,00	607,8	21,9	19,6	90,7	7,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	152,0	23,7	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченая	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	503,5	23,7	18,0	54,8	4,5
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	324,0	9,2	9,8	50,5	4,2
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	451,0	9,9	10,4	79,2	6,6

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.