

105


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

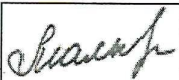



НА 10.12.21

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Котлета из индейки с маслом | 90/5 | 256,0 | 11,0 | 15,8 | 9,7 | 0,8 |
| Булгур с овощами | 150 | 278,0 | 7,3 | 9,3 | 33,2 | 2,8 |
| Чай с лимоном, сахаром | 200/7 | 44,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,8 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 20 | 56,0 | 1,6 | 0,4 | 11,4 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 66,00 | 634,0 | 20,2 | 25,6 | 64,6 | 5,4 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 10/255 | 133,0 | 5,0 | 4,8 | 17,3 | 1,4 |
| Печень по-строгановски | 80 | 116,0 | 8,2 | 6,8 | 5,6 | 0,4 |
| Вермишель отварная | 150 | 183,0 | 5,5 | 4,2 | 28,5 | 2,4 |
| Икра кабачковая (доп гарнир) | 20 | 16,0 | 0,3 | 1,0 | 1,6 | 0,1 |
| Компот из смеси ягод | 200 | 70,0 | 0,2 | 0,1 | 17,0 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 29 | 60,9 | 2,0 | 0,3 | 12,5 | 1,0 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 23 | 64,4 | 1,8 | 0,5 | 13,1 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 725,6 | 23,0 | 17,4 | 114,0 | 9,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко виаминизированное 0,2 | 1 шт | 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-технолог
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 10.12.21




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 запеченное с ананасами | 90 | 212,0 | 20,3 | 6,6 | 3,7 | 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 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,2 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 66,00 | 539,0 | 26,2 | 13,5 | 56,5 | 4,7 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 10/255 | 133,0 | 5,0 | 4,8 | 17,3 | 1,4 |
| Печень по-строгановски | 80 | 116,0 | 8,2 | 6,8 | 5,6 | 0,4 |
| Вермишель отварная | 150 | 183,0 | 5,5 | 4,2 | 28,5 | 2,4 |
| Икра кабачковая (доп гарнир) | 20 | 16,0 | 0,3 | 1,0 | 1,6 | 0,1 |
| Компот из смеси ягод | 200 | 70,0 | 0,2 | 0,1 | 17,0 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 29 | 60,9 | 2,0 | 0,3 | 12,5 | 1,0 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 23 | 64,4 | 1,8 | 0,5 | 13,1 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 725,6 | 23,0 | 17,4 | 114,0 | 9,5 |

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.12.21



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 |
| Котлета из индейки | 90 | 188,0 | 11,0 | 11,7 | 9,7 | 0,8 |
| Булгур с овощами | 150 | 278,0 | 7,3 | 9,3 | 33,2 | 2,8 |
| Чай с лимоном, сахаром | 200/7 | 44,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,8 |
| Мандарин | 1 шт | 35,0 | 0,8 | 0,2 | 7,5 | 0,6 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 37 | 103,6 | 3,0 | 0,7 | 21,0 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 80,05 | 714,6 | 22,5 | 29,3 | 81,8 | 6,8 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 10/255 | 133,0 | 5,0 | 4,8 | 17,3 | 1,4 |
| Печень по-строгановски | 80 | 116,0 | 8,2 | 6,8 | 5,6 | 0,4 |
| Вермишель отварная | 150 | 183,0 | 5,5 | 4,2 | 28,5 | 2,4 |
| Компот из смеси ягод | 200 | 70,0 | 0,2 | 0,1 | 17,0 | 1,4 |
| Яблоко | 1 шт | 57,0 | 0,5 | 0,5 | 11,7 | 1,0 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 37 | 103,6 | 3,0 | 0,7 | 21,0 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 80,05 | 725,6 | 24,5 | 17,4 | 114,0 | 9,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1 шт | 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.