

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 11.12.21

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200/7	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	576,6	19,9	23,4	70,4	5,8
<i>Обед 5-11 класс (льготный +платный)</i>						
Суп с клецками, зеленью	250	129,0	3,5	5,6	16,0	1,3
Рыба заеченная " Солнышко"	70	97,0	12,0	5,0	1,6	0,1
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	501,0	21,1	15,9	62,7	5,2

Инженер-техн

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.

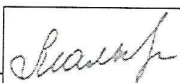
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

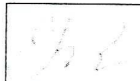
НА 13.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гаринр)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Фруктовое пюре 1/90	1 шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,25
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	80,05	759,8	25,4	29,9	94,95	7,9
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	44	92,4	3,1	0,4	18,9	1,5
Стоимость рациона	80,05	647,4	21,0	18,7	95,8	8,0
<i>Полдник</i>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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

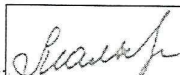
НА 13.12.21




Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Фруктовое пюре 1/90	1 шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,25
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	66,00	587,0	20,4	19,1	80,9	6,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	43	90,3	3,01	0,4	18,5	1,5
Стоимость рациона	80,00	645,3	20,9	18,7	95,4	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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 13.12.21

Школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	66,00	758,2	26,0	31,7	88,5	7,4
<i>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	43	90,3	3,01	0,4	18,5	1,5
Стоимость рациона	80,00	645,3	20,9	18,7	95,4	8,0

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.