

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.12.21



Составитель: 
 Руководитель:  №

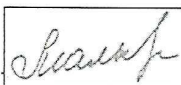
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Бефстроганов из филе индейки	100	266,0	19,0	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<i>Стоимость рациона</i>	<i>66,00</i>	<i>639,4</i>	<i>30,0</i>	<i>20,4</i>	<i>66,5</i>	<i>5,6</i>
<i>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,00</i>	<i>675,0</i>	<i>28,5</i>	<i>20,3</i>	<i>87,1</i>	<i>7,3</i>

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

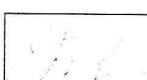
НА 15.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Бефстроганов из филе индейки	100	266,0	19,0	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	66,00	639,4	30,0	20,4	66,5	5,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	675,0	28,5	20,3	87,1	7,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	200	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик	50	169,0	4,3	5,4	20,3	1,7
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	29,7	2,5

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.

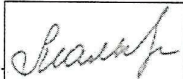
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 15.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бефстроганов из филе индейки	100	266,0	19,0	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,1
Стоимость рациона	80,05	706,0	32,6	23,5	73,4	6,1
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Яблоко	шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,03	0,3	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	729,9	28,9	20,8	98,4	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	200	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик	50	169,0	4,3	5,4	20,3	1,7
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	29,7	2,5

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.