

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Ветчина порционно	35	63,0	5,7	3,6	1,4	0,1
Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес " с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	13,7	16,5	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	581,4	27,4	33,0	89,7	7,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Appetитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	507,5	20,4	16,2	59,9	5,0
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	199	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	65	207,0	3,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	30,00	357,0	9,3	9,0	57,9	4,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.21



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес " с маслом	250/10	293,5	7,9	14,1	33,2	2,8
Смузи -коктейль	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,6
Стоимость рациона	66,00	616,5	17,3	18,0	95,4	7,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Appetitnye "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	518,0	20,7	16,2	62,0	5,2

Инженер-техн

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 16.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес " с маслом	200/7	235,0	6,3	10,0	28,4	2,4
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	643,6	16,6	14,5	109,4	9,1
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	544,6	21,4	16,4	67,4	5,6
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	199	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	65	207,0	3,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	30,00	357,0	9,3	9,0	57,9	4,8

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.