

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Творог "Растиска" 1/100	1 шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	66,00	539,4	15,1	20,3	73,1	6,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,3	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	666,0	27,1	24,5	77,5	6,5

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 21.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Творог "Растиска" 1/100	1 шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	565,4	18,9	24,4	67,1	5,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,3	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	666,0	27,1	24,5	77,5	6,5
Полдник						
Кисломолочный "Снежок"	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.12.21



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
Сыр порционно	30	110,0	7,0	8,8	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Творог "Растишка" 1/100	1 шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	80,05	641,6	22,8	28,8	71,2	5,9
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	15	49,0	1,6	0,8	9,0	0,8
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,3	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Стоимость рациона	80,05	708,7	28,5	25,3	85,2	7,1
Полдник						
Кисломолочный "Снежок"	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

Инженер-техник

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.