


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 24.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Творог "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	687,6	28,6	24,4	84,7	6,9
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	83,0	1,7	0,8	7,7	0,6
Шницель "Нежный"	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Картофельное пюре	120	110,0	2,5	4,3	9,7	0,8
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,3	15,1	1,2
Стоимость рациона	80,05	531,5	20,3	15,6	61,7	5,1
<i>Полдник</i>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Макаовый 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
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 24.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
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 микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	629,0	22,6	21,3	82,3	6,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	250	83,0	1,7	0,8	7,7	0,6
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Картофельное пюре	120	110,0	2,5	4,3	9,7	0,8
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	521,0	19,9	15,6	59,5	5,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Макаовый 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 24.12.21

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона	66,00	695,0	22,7	24,3	90,1	7,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	250	83,0	1,7	0,8	7,7	0,6
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Картофельное пюре	120	110,0	2,5	4,3	9,7	0,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	486,0	20,0	15,5	50,9	4,3

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.