


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ




НА 17.01.22

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
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	666,6	25,6	34,9	62,8	5,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,00	406,7	17,1	16,8	45,5	3,7

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 17.01.22



Директор школы №

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
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	666,6	25,6	34,9	62,8	5,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,00	406,7	17,1	16,8	45,5	3,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	158,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	30,00	278,0	9,8	10,1	32,0	2,7

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 17.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Икра кабачковая (доп.гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	80,05	749,4	27,3	28,7	95,9	8,0
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,05	488,2	18,3	17,5	62,1	5,1
<i>Полдник</i>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	158,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	30,00	278,0	9,8	10,1	32,0	2,7

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

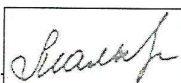
НА 15.01.22




Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	352,0	21,2	16,4	29,9	2,5
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	66,00	518,0	23,2	24,2	51,7	4,3
Обед 5-11класс(льготный+платный)						
Суп с клецками,зеленью	250	129,0	3,5	5,6	16,0	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	46	96,6	3,2	0,5	19,8	1,7
Стоимость рациона	80,00	687,6	21,2	17,8	103,7	8,6

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.