


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

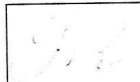
НА 22.01.22



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Филе куриное панированное | 90 | 273,0 | 21,0 | 9,5 | 9,3 | 0,8 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 251,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 125,0 | 2,3 | 1,8 | 25,0 | 2,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 28 | 78,4 | 2,2 | 0,6 | 16,0 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 66,00 | 727,4 | 34,0 | 19,2 | 86,9 | 7,3 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, зеленью | 250 | 152,0 | 5,9 | 5,5 | 19,5 | 1,6 |
| Биточки домашние | 90 | 191,0 | 13,0 | 10,0 | 10,0 | 0,8 |
| Вермишель отварная | 150 | 186,0 | 5,5 | 4,9 | 28,0 | 2,3 |
| Икра кабачковая (доп. гарнир) | 20 | 16,0 | 0,3 | 1,0 | 1,6 | 0,1 |
| Компот из клубники | 200 | 50,0 | 0,2 | 0 | 12,2 | 1,0 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 24 | 67,2 | 1,9 | 0,5 | 13,7 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 725,2 | 28,9 | 22,2 | 97,9 | 8,1 |

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 24.01.22



| 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 |
| Омлет натуральный | 150 | 229,0 | 13,9 | 17,9 | 3,3 | 0,3 |
| Смузи -коктейль фруктовое 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 |
| Яблоко | 1шт | 57,0 | 0,5 | 0,5 | 11,7 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 28 | 78,4 | 19,9 | 29,5 | 12,0 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 80,05 | 703,4 | 39,8 | 59,0 | 82,2 | 6,8 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью | 270 | 155,0 | 5,6 | 6,8 | 17,1 | 1,4 |
| 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 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0 | 0 | 22,4 | 1,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 45 | 94,5 | 3,2 | 0,5 | 19,4 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 80,05 | 786,5 | 28,3 | 27,4 | 102,3 | 8,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Сдоба обыкновенная | 55 | 181,0 | 4,4 | 3,6 | 33,0 | 2,7 |
| Стоимость рациона | 30,00 | 301,0 | 10,4 | 10,0 | 42,4 | 3,5 |

Инженер-техно

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 24.01.22



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное порционно | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Сыр порционно | 10 | 36,0 | 2,3 | 3,0 | 0 | 0 |
| Эмлет натуральный | 150 | 229,0 | 13,9 | 17,9 | 3,3 | 0,3 |
| Какао с молоком | 200 | 143,0 | 3,9 | 3,8 | 24,1 | 2,0 |
| Я б л о к о | 1шт | 57,0 | 0,5 | 0,5 | 11,7 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 22 | 61,6 | 1,8 | 0,4 | 12,5 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 66,00 | 592,6 | 22,5 | 32,9 | 51,7 | 4,3 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью | 270 | 155,0 | 5,6 | 6,8 | 17,1 | 1,4 |
| 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 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0 | 0 | 22,4 | 1,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 755,0 | 27,2 | 27,2 | 95,8 | 7,9 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Сдоба обыкновенная | 55 | 181,0 | 4,4 | 3,6 | 33,0 | 2,7 |
| Стоимость рациона | 30,00 | 301,0 | 10,4 | 10,0 | 42,4 | 3,5 |

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 24.01.22

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное порционнo | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Сыр порционнo | 10 | 36,0 | 2,3 | 3,0 | 0 | 0 |
| Омлет натуральнoй | 150 | 229,0 | 13,9 | 17,9 | 3,3 | 0,3 |
| Какао с молоком | 200 | 143,0 | 3,9 | 3,8 | 24,1 | 2,0 |
| Я б л о к о | 1шт | 57,0 | 0,5 | 0,5 | 11,7 | 0,9 |
| Батон витаминнoй с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 66,00 | 615,0 | 23,1 | 33,1 | 56,3 | 4,6 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельнoй с пшеном,рыбными консервами,зеленью | 270 | 155,0 | 5,6 | 6,8 | 17,1 | 1,4 |
| 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 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 59,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Хлеб полезнoй с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 724,0 | 27,4 | 27,4 | 87,3 | 7,2 |

Инженер-технoл

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.