

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Я б л о к о	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	593,0	18,8	16,1	83,1	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	15/255	100,0	4,8	4,9	9,2	0,7
Рыба запеченная	70	96,0	10,3	4,6	3,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,3	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	622,4	23,4	16,8	86,9	7,2
Полдник						
Молоко витаминизированной 0,2	1 шт	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 26.01.22



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	513,6	17,7	15,4	66,8	5,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясными фрикадельками,сметаной,зеленью	15/255	100,0	4,8	4,9	9,2	0,7
Рыба запеченная	70	96,0	10,3	4,6	3,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	544,0	21,1	16,2	70,9	5,9
Полдник						
Молоко витаминизированной 0,2	1 шт	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-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 26.01.22



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	66,00	633,0	21,0	15,2	97,5	8,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	15/255	100,0	4,8	4,9	9,2	0,7
Рыба запеченная	70	96,0	10,3	4,6	3,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	544,0	21,1	16,2	70,9	5,9

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.