

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 07.03.22

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	778,8	27,0	32,6	90,8	7,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	270	143,0	5,1	8,7	11,1	0,9
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	96,00	827,0	26,6	25,7	107,8	9,0
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Ча п у р и	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,4
Стоимость рациона	37,00	434,0	13,7	16,1	52,0	4,3

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

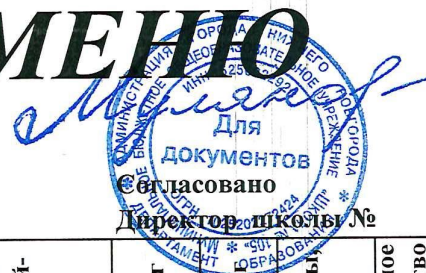
Малышева Г.А.

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 07.03.22



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
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	778,8	27,0	32,6	90,8	7,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	270	143,0	5,1	8,7	11,1	0,9
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	96,00	827,0	26,6	25,7	107,8	9,0

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 07.03.22



Согласовано
Директор школы № 2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Апельсин	1шт	95,3	2,1	0,4	17,9	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	96,00	800,1	28,8	25,1	108,8	9,0
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	270	143,0	5,1	8,7	11,1	0,9
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,2
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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	1,1
Стоимость рациона	96,00	883,2	26,9	26,4	119,3	9,9
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Чаепури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,4
Стоимость рациона	37,00	434,0	13,7	16,1	52,0	4,3

Инженер-техник
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.

