

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	20	36,0	3,3	2,1	0,84	0,07
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Йогурт "Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
А п е л ь с и н	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	703,1	22,1	18,2	110,3	9,2
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	35	113,0	3,6	1,9	21,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	885,8	34,1	27,4	121,9	10,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	193	145,0	5,8	5,4	18,3	1,5
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
Стоимость рациона	37,00	307,0	9,8	9,9	40,1	3,3

Инженер-техн

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 10.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	17	61,2	3,9	1,7	0	0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Йогурт "Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,00	655,4	19,7	24,5	84,8	7,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,1
Стоимость рациона	96,00	751,1	29,9	25,4	96,5	8,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	193	145,0	5,8	5,4	18,3	1,5
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
Стоимость рациона	37,00	307,0	9,8	9,9	40,1	3,3

Инженер-техно
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшешва 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 10.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	17	61,2	3,9	1,7	0	0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Йогурт "Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,00</i>	<i>655,4</i>	<i>19,7</i>	<i>24,5</i>	<i>84,8</i>	<i>7,1</i>
<i>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,1
<i>Стоимость рациона</i>	<i>96,00</i>	<i>751,1</i>	<i>29,9</i>	<i>25,4</i>	<i>96,5</i>	<i>8,0</i>

Инженер-техн

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.