

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.04.22

Согласовано
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 порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт "Растиська" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	114,0	1,6	0,4	14,6	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	692,0	18,3	23,7	90,4	7,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	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
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	765,5	30,4	25,6	99,3	8,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

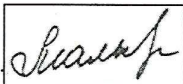
Инженер-техник

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.04.22

Согласовано
 Директор школы №

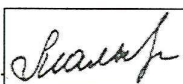
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0,0	0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	114,0	1,6	0,4	14,6	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	758,8	21,5	26,9	96,6	8,0
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	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
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	765,5	30,4	25,6	99,3	8,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

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 28.04.22

Согласовано
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 порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	633,0	20,2	27,7	75,8	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	795,5	30,1	26,3	103,8	8,6

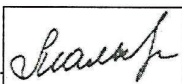
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



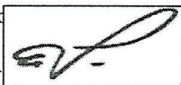
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Помидоры свежие с маслом растительным	25,65	100	111,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	26,67	100	19,0	1,4	10,1	3,5	0,3
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	27,55	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Фрикадельки мясные в соусе	58,34	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Филе куриное запеченное с ананасом	61,80	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
Каша молочная пшенная с маслом	15,57	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	8,53	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Картофель отварной	36,17	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Вермишель отварная с сыром	21,28	150	240,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,40	40	6,0	0,4	0	1,0	0,08
Напитки							
Чай с сахаром	1,22	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из смеси сухофруктов	7,54	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Какао с молоком	15,11	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Фрукты							
Яблоко	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Апельсин	30,08	1шт	114,0	1,6	0,4	14,6	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

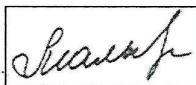
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* -+R[-34]C:RC[12] 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.