

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	27	107,0	7,0	8,9	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	631,4	25,7	36,2	50,8	4,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	782,2	29,7	25,5	108,3	9,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

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 05.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)							
Сыр порционнo	27	107,0	7,0	8,9	0	0	
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02	
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
Стоимость рациона		80,00	631,4	25,7	36,2	50,8	4,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5	
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2	
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1	
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6	
Стоимость рациона		96,00	782,2	29,7	25,5	108,3	9,0
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0	
Стоимость рациона		37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

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 05.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционны	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,00	690,4	30,9	40,8	48,5	4,0
Обед 5-11класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	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	762,0	30,3	26,9	99,9	8,3

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	19,52	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Вторые блюда							
Котлеты куриные с сыром	43,84	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гуляш из говядины	64,52	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Омлет натуральный	26,77	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Вторые блюда постные							
Котлеты морковные	11,35	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Макаронные изделия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству

* -+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.