

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.12.22



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	0,00
Сыр порционнo	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	751,4	40,3	26,4	87,8	7,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	875,0	38,9	32,6	106,6	8,8
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,2
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,7

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

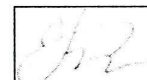
НА 22.12.22

Для
 - *Мухомов*
 - **Согласовано**
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,00
Сыр порционнo	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	751,4	40,3	26,4	87,8	7,3
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	875,0	38,9	32,6	106,6	8,8
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,2
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,7

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 22.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	712,0	37,3	27,1	79,6	6,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	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	864,0	39,1	31,3	106,3	8,8

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.



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
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
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							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	30,89	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	63,81	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вторые блюда постные							
Котлеты свекольные	8,21	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	7,96	40	31,0	0,5	2	3,1	0,2
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,56	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Напиток из облепихи	7,32	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
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.