

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,00	674,2	16,7	23,2	99,1	8,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	548,0	19,2	18,8	75,2	6,3
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
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 26.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс							
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Масло сливочное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2	
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7	
Стоимость рациона		96,00	674,2	16,7	23,2	99,1	8,2
Обед 1-4 класс							
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4	
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3	
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5	
Стоимость рациона		96,00	548,0	19,2	18,8	75,2	6,3
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
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 26.12.22

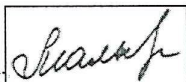
Для
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		553,4	15,8	18,6	79,4	6,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
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		514,0	18,7	18,7	67,9	5,6

Инженер-техно
 Столярова Е.А.



Калькулятор
 Малышева Г.А.



Директор по
 производству
 Корнева

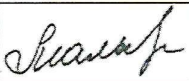


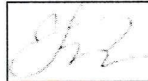
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



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							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	14,19	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Вторые блюда							
Мясо с овощами	78,28	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,80	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Шницель " Нежный "	40,12	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Вторые блюда постные							
Котлеты капустные	8,80	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Гарниры							
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,65	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из груш	10,93	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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
Мальшова 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.