ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с джемом	150/25	379,0	23,7	17,4	40,4	3,4
Кисломолочный напиток " Б и о л а к т " 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона 80,00		*678,0*	*29,2*	*28,9*	*83,3*	*6,9*
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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		*794,0*	*39,0*	*22,57*	*86,9*	*7,2*
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319,0	7,4	6,8	59,0	4,9
Сок фруктовый	201	90,5	0,0	0	22,5	1,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Стоимость рациона 37,00		*456,5*	*7,8*	*7,2*	*91,3*	*7,6*

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога с джемом	200/40	598,0,	32,9	24,2	62,3	5,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона ***80,00***		***709,0***	***35,1***	***24,8***	***86,7***	***7,2***
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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***		***824,5***	***39,6***	***24,0***	***90,5***	***7,5***

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.