

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 05.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,7	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	694,0	26,3	22,7	92,1	7,6
Обед 5-11класс(льготный+платный)						
Суп гороховый с гречками	250/15	236,0	10,5	6,5	33,5	2,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,5	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	113,0	3,6	1,9	21,0	1,8
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	925,0	35,5	21,1	139,8	11,7

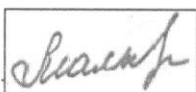
Инженер-техн

Столярова Е.А.

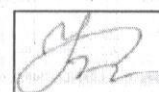


Калькулятор

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.


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,7	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	694,0	26,3	22,7	92,1	7,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп гороховый с гречками	250/15	236,0	10,5	6,5	33,5	2,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,5	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	113,0	3,6	1,9	21,0	1,8
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	96,00	908,2	35,0	21,0	136,4	11,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик	55	186,0	4,7	5,9	23,5	1,9
Стоимость рациона	37,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,7

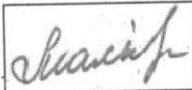
Инженер-техно



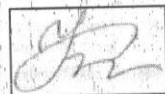
Столярова Е.А.

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.