

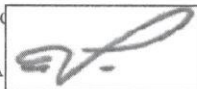
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.03.22

Согласовано
Директор школы №

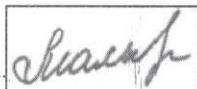
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	65,2	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	598,8	87,6	31,6	59,1	4,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,4
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Напиток клюквенный	200	83,0	0,1	0,1	19,9	1,7
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	12,9	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	902,9	30,7	27,5	127,1	10,6
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/35	337,0	9,5	9,0	52,4	4,4
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	12,9	1,1
Стоимость рациона	37,00	478,0	10,3	9,7	82,3	6,9

Инженер-техно
Столярова Е.А.

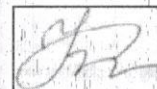


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона						
		80,00				
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,4
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Напиток клюквенный	200	83,0	0,1	0,1	19,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	12,9	1,1
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	31,2	27,6	130,3	10,9

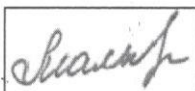
Инженер-техно

Столярова Е.А.

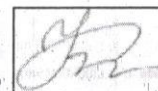


Калькулятор

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.