ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.05.22

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)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Омлет натуральный	200	306,0	18,6	23,8	4,5	0,4
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона 80,00		***652,2***	***28,8***	***40,1***	***45,1***	***3,8***
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	162,0	6,8	8,6	14,5	1,2
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	50	20,0	1,56	0,1	3,26	0,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона 96,00		***824,1***	***28,8***	***29,1***	***102,9***	***8,5***

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, 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
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Омлет натуральный	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,2
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
А п е л ь с и н	1шт	107,0	1,5	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона 80,00		***711,0***	***41,8***	***38,8***	***52,6***	***4,4***
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	162,0	6,8	8,6	14,5	1,2
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	60	24,0	1,8	0,12	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
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		***821,5***	***27,5***	***28,2***	***105,7***	***8,8***
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона 37,00		***315,0***	***10,9***	***11,8***	***35,4***	***3,0***

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.