

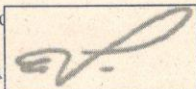
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.05.22

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	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	8,0	0,4	0,08	1,4	0,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Я б л о к о	1 шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	625,1	25,8	37,3	52,9	4,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	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	1,1
Стоимость рациона	96,00	833,5	30,3	24,5	121,7	10,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	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

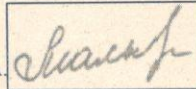
Инженер-техно



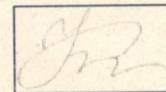
Столярова Е.А.

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

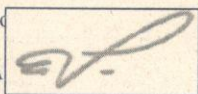
НА 23.05.22

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 порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	200	341,0	25,0	28,5	4,3	0,3
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	608,0	31,0	40,1	39,8	3,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	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	1,1
Стоимость рациона	96,00	722,5	26,8	23,4	99,2	8,2

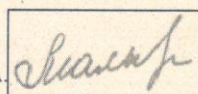
Инженер-техн

Столярова Е.А.

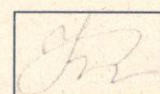


Калькулятор

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.