

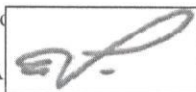
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.22

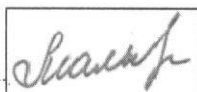
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	691,4	32,0	32,4	68,3	5,7
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
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	96,00	746,0	36,9	22,0	78,3	6,5
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	614,0	14,6	27,7	106,8	8,9

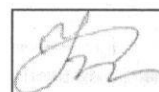
Инженер-техно



Калькулятор



Директор по
производству
Корнева



Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.

35

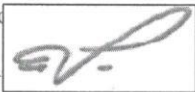
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.22

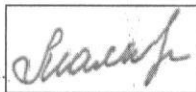
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	691,4	32,0	32,4	68,3	5,7
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	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	830,0	39,3	22,6	95,4	8,0

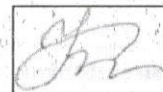
Инженер-техн



Калькулятор



Директор по
производству
Корнева



Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.