

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.09.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/7	270,0	7,7	10,0	37,2	3,1
Г р у ш а	1 шт	95,0	0,8	0,7	21,7	1,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	96,00	744,4	25,2	22,0	111,5	9,3
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	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	766,0	27,7	21,2	115,9	9,6
Полдник						
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

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 08.09.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/7	270,0	7,7	10,0	37,2	3,1
Г р у ш а	1 шт	95,0	0,8	0,7	21,7	1,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	80,00	744,4	25,2	22,0	111,5	9,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	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	766,0	27,7	21,2	115,9	9,6
Полдник						
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

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 08.09.22


Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона						80,00
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	8,5	0,7
Стоимость рациона						96,00
		740,8	28,4	20,8	97,3	8,1

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.