

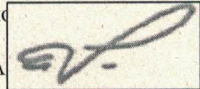
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

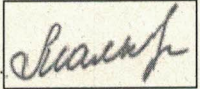
НА 15.09.22

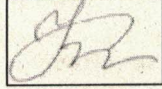
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	704,0	60,2	28,5	77,0	6,4
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	0,3	13,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	96,00	901,8	40,4	30,9	115,1	9,5
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,1
Стоимость рациона	37,00	358,0	11,5	13,6	47,3	3,9

Инженер-технолог
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.

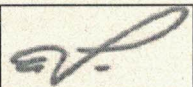
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

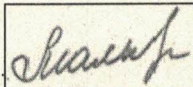
НА 15.09.22

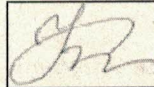
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	80,00	704,0	60,2	28,5	77,0	6,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	32	67,2	2,2	0,3	13,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	96,00	901,8	40,4	30,9	115,1	9,5
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,1
Стоимость рациона	37,00	358,0	11,5	13,6	47,3	3,9

Инженер-технолог
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 15.09.22

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)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	643,0	35,2	25,8	67,7	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
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	864,0	39,1	31,3	106,3	8,8

Инженер-техн

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.