

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.09.22

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Сыр порционнo | 23 | 81,6 | 5,3 | 6,7 | 0 | 0 |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Шницель " Нежный " | 90 | 219,0 | 15,0 | 12,2 | 11,9 | 0,9 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Я б л о к о | 1 шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 38 | 106,4 | 3,0 | 0,8 | 21,7 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 853,0 | 31,6 | 37,0 | 98,0 | 8,1 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гренками, зеленью | 35/15/25 0 | 117,0 | 12,6 | 1,0 | 14,2 | 1,2 |
| Запеканка картофельная с мясом, маслом | 200/5 | 296,0 | 13,5 | 16,8 | 22,5 | 1,9 |
| Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир) | 75 | 74,0 | 1,2 | 3,9 | 8,5 | 0,7 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 86,0 | 0,6 | 0 | 20,9 | 1,7 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 44 | 123,2 | 3,5 | 0,9 | 25,1 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 759,2 | 33,5 | 22,9 | 104,1 | 8,7 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 200 | 75,0 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,8 |
| Плюшка московская | 85 | 255,0 | 6,7 | 7,1 | 40,8 | 3,4 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 330,0 | 9,7 | 9,9 | 50,3 | 4,2 |

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 16.09.22

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 | 23 | 81,6 | 5,3 | 6,7 | 0 | 0 |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Шницель " Нежный " | 90 | 219,0 | 15,0 | 12,2 | 11,9 | 0,9 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Яблоко | 1 шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 38 | 106,4 | 3,0 | 0,8 | 21,7 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 853,0 | 31,6 | 37,0 | 98,0 | 8,1 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гречками, зеленью | 35/15/250 | 117,0 | 12,6 | 1,0 | 14,2 | 1,2 |
| Запеканка картофельная с мясом, маслом | 200/5 | 296,0 | 13,5 | 16,8 | 22,5 | 1,9 |
| Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 75 | 74,0 | 1,2 | 3,9 | 8,5 | 0,7 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 86,0 | 0,6 | 0 | 20,9 | 1,7 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 44 | 123,2 | 3,5 | 0,9 | 25,1 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 759,2 | 33,5 | 22,9 | 104,1 | 8,7 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 200 | 75,0 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,8 |
| Плюшка московская | 85 | 255,0 | 6,7 | 7,1 | 40,8 | 3,4 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 330,0 | 9,7 | 9,9 | 50,3 | 4,2 |

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 16.09.22

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) | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,01 |
| Фрикасе из индейки | 100 | 150,0 | 6,3 | 13,1 | 1,6 | 0,1 |
| Рис отварной | 180 | 220,0 | 4,4 | 7,5 | 33,7 | 2,8 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 42 | 117,6 | 3,4 | 0,8 | 23,9 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 714,6 | 18,2 | 35,4 | 80,5 | 6,7 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гренками, зеленью | 35/15/250 | 117,0 | 12,6 | 1,0 | 14,2 | 1,2 |
| Запеканка картофельная с мясом, маслом | 200/5 | 296,0 | 13,5 | 16,8 | 22,5 | 1,9 |
| Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир) | 35 | 35,0 | 0,6 | 1,8 | 4,0 | 0,3 |
| Чай с сахаром, лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 28 | 78,4 | 2,2 | 0,6 | 16,0 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 632,4 | 31,3 | 20,6 | 79,9 | 6,7 |

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.