

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/24	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко сгущенное вареное)	70	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	858,0	36,8	26,5	153,0	12,7
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	879,0	31,0	32,1	116,1	9,7
Полдник						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с джемом	75	204,0	3,6	3,9	38,5	3,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	375,0	4,9	4,8	77,8	6,5

Инженер-техник

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 21.09.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/24	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко сгущенное вареное)	70	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	858,0	36,8	26,5	153,0	12,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	879,0	31,0	32,1	116,1	9,7
Полдник						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с джемом	75	204,0	3,6	3,9	38,5	3,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	375,0	4,9	4,8	77,8	6,5

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.22

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4,0	0,2	0	0,8	0,06
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	565,0	15,3	23,0	65,3	5,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	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	879,0	32,1	33,6	112,1	9,3

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.