

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.22

Согласован
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	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/10	290,0	7,7	12,1	37,3	3,1
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	730,6	23,1	22,2	109,4	9,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник "Ленинградский "с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	14,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	789,4	28,3	20,9	122,4	10,2
Полдник						
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	85	224,0	10,9	10,0	22,5	1,9
Стоимость рациона	37,00	302,0	11,2	10,1	41,4	3,5

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 06.10.22

Согласовано
Директор школы № 131

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	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/10	290,0	7,7	12,1	37,3	3,1
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,00	730,6	23,1	22,2	109,4	9,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник "Ленинградский "с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	789,4	28,3	20,9	122,4	10,2
Полдник						
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	85	224,0	10,9	10,0	22,5	1,9
Стоимость рациона	37,00	302,0	11,2	10,1	41,4	3,5

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 06.10.22

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	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	208,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	605,0	22,1	18,4	99,6	8,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Рассольник "Ленинградский "с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	80	17,0	0,9	0,16	3,0	0,2
Компот из нектаринов	200	59,0	0,5	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	96,00	744,0	29,0	20,6	111,3	9,3

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.