

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

131

НА 24.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	629,4	25,1	30,6	63,9	5,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	0,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	11,0	0,55	0,1	1,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	734,0	20,2	25,7	96,8	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,7

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 24.10.22

Согласовано
Директор школы _____

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,00	629,4	25,1	30,6	63,9	5,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	0,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	11,0	0,55	0,1	1,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	734,0	20,2	25,7	96,8	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,7

Инженер-техн
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 24.10.22

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	583,0	28,1	34,5	40,1	3,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	0,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	759,0	20,9	27,0	99,6	8,3

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.