

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 25.10.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	96,00	735,8	31,4	30,9	83,1	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,01	0,4	0,03
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	568,6	30,9	19,5	67,2	5,6
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.10.22

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 порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	80,00	735,8	31,4	30,9	83,1	6,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,01	0,4	0,03
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	568,6	30,9	19,5	67,2	5,6
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

Инженер-техно

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 25.10.22

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)						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	483,0	32,7	24,2	33,7	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		80,00	35,0	24,8	58,3	4,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	33,8	19,9	84,8	7,1

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.