

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.12.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
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
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	760,0	28,2	32,7	87,8	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, куриным филе, гренками и зеленью	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	714,6	32,9	18,0	105,0	8,8
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

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 02.12.22

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	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
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
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,00	760,0	28,2	32,7	87,8	7,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, куриным филе, гренками и зеленью	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	714,6	32,9	18,0	105,0	8,8
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

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 02.12.22

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,00	693,2	24,5	29,8	81,5	6,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	0,3	14,1	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	657,8	32,2	14,4	99,8	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.