

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

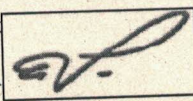
НА 29.12.22

Согласовано
Директор школы №

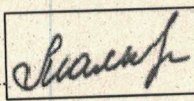


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Г р у ш а	1шт	85,1	0,7	0,6	19,1	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	716,1	25,9	21,2	104,6	8,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
В а ф л и 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	852,0	27,0	32,6	112,8	9,4
Полдник						
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	302,0	8,5	6,7	52,3	4,3

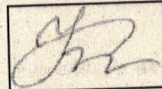
Инженер-техн
Столярова Е.А.



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 29.12.22

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	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Г р у ш а	1шт	85,1	0,7	0,6	19,1	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	716,1	25,9	21,2	104,6	8,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
В а ф л и 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	852,0	27,0	32,6	112,8	9,4
Полдник						
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	302,0	8,5	6,7	52,3	4,3

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 29.12.22

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)						
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Вафли 1/30	1шт	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		776,0	25,4	28,3	104,5	8,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,3
Стоимость рациона		709,2	25,0	23,8	98,7	8,2

80,00

96,00

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.