

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.01.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнно	20	71,0	4,6	5,8	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	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	556,8	23,1	29,5	49,6	4,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	280	158,0	6,3	7,6	16,0	1,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вафли 1/30	1 пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	993,0	29,2	39,0	131,3	10,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
Стоимость рациона	37,00	368,0	11,3	14,4	48,1	4,0

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 09.01.23

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	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	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	556,8	23,1	29,5	49,6	4,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	280	158,0	6,3	7,6	16,0	1,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вафли 1/30	1 пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	993,0	29,2	39,0	131,3	10,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
Стоимость рациона	37,00	368,0	11,3	14,4	48,1	4,0

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.

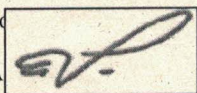
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.01.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	23	81,0	5,3	6,7	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	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	593,0	28,3	35,1	41,0	3,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	280	158,0	6,3	7,6	16,0	1,3
Биштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	845,0	29,4	30,8	112,8	9,4

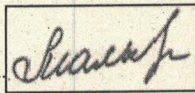
Инженер-техно



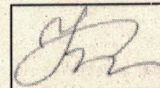
Столярова Е.А.

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.