

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.23

Согласовано
 Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индийка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	677,4	17,1	27,5	90,0	7,5
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	699,0	31,8	19,2	99,5	8,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,9
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,4
Стоимость рациона	37,00	368,3	11,7	12,7	51,8	4,3

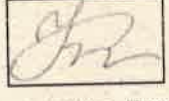
Инженер-техн
 Столярова Е.А.



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 28.02.23

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)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индийка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона		677,4	17,1	27,5	90,0	7,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		699,0	31,8	19,2	99,5	8,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,9
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,4
Стоимость рациона		368,3	11,7	12,7	51,8	4,3

Инженер-техно

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 28.02.23

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индийка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1 шт	28,0	0,6	0,2	6,0	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,00	621,8	17,2	27,1	77,1	6,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
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	683,0	31,4	19,1	96,3	8,0

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.