

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак плат+льготн						
Вермишель отварная с сыром	150	236	8,8	11,40	24,6	2,1
Яйцо вареное	1шт	79	6,4	5,8	0,4	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7	0,3	0,1	1,1	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Пюре фруктовое	1шт	60	0	0,3	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	27	92	2,1	1,1	18,1	1,5
Стоимость рациона	66,00	607,0	19,9	20,5	106,7	7,3
Обед платн+льготн						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	332	14,8	12,5	36,7	3,1
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	28	96	2,7	1,1	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	674,0	24,4	19,4	95,3	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,7	6,3	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	346,0	11,3	12,7	39,9	3,3

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

128



НА 06.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак Указ Президента						
Яйцо вареное	1шт	79	6,4	5,8	0,4	0
Вермишель отварная с сыром	150	236	8,8	11,4	24,6	2,1
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
Кофейный напиток	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Пюре фруктовое	1шт	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	23	78	2,8	1,1	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,05	625,0	20,7	20,4	90,7	7,7
Обед Указ Президента						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	332	14,8	12,5	36,7	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	29	58	1,9	0,3	11,9	1
Батон витаминный с микронутриентами	44	151	4,2	1,8	29,5	2,5
Стоимость рациона	80,05	855,0	26,2	20,6	135,1	11,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	216	5,2	5,4	30,1	2,5
Стоимость рациона	30,00	334,0	10,8	11,8	39,5	3,3

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству

Корнева

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 06.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 5-11 кл						
Вермишель с сыром	200	296	11,7	12,8	33	2,7
Яйцо вареное	1 шт	79	6,4	5,8	0,4	
Груша свежая	1 шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	34	117	3,2	1,4	22,8	1,9
Стоимость рациона	66,00	672,0	24,0	22,1	93,5	7,8
Обед 5-11 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	332	14,8	12,5	36,7	3,1
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	29	99	2,8	1,2	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,00	677,0	24,5	19,5	95,9	8,0

Инженер-технолог

калькулятор

Директор по
производству
Корнева Е.И.

* - 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.