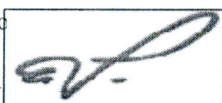


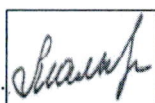
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных слинниц*
Холодные блюда							
Помидоры свежие с маслом растительным	13,03	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Овощи свежие (помидоры,огурцы) с маслом растит	13,20	100	107	0,9	10,1	2,8	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	13,39	100	14	0,8	0,1	2,5	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,54	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Капуста квашеная со свежими овощами(огурцы,помидоры) с маслом растительным	12,9	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	19,94	30/15/250	142	11,0	1,2	16,7	1,4
Вторые блюда							
Ежики " Аппетитные"	35,70	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	15,32	200/10	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Сосиски отварные	23,43	2 шт	165	7	13	1,8	0,2
Рулет мясной с яйцом	37,91	100	191	14,5	10,8	8,2	0,7
Гарниры							
Булгур отварной	11,82	150	216	3,7	6,3	28,5	2
Картофельное пюре	17,89	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Напитки							
Чай с сахаром	1,04	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Кофейный напиток	5,54	200	113	2,3	1,8	22,0	1,8
Сок фруктовый	8,70	200	106	1,0	0,1	25,2	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,29	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микроэлементами	2,25	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7

Инженер-техно



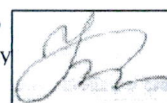
Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корн



ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл						
Сыр порционн	15	55	4	4,4	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/10	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Сосиски отварные	2 шт	165	7	1,3	2	0,2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	30	103	3	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	755,0	23,1	17,8	103,4	8,0
Обед 5-11 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	20	5	0,2		0,8	0,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	22	75	2,1	1	14,7	1,2
Стоимость рациона	80,00	678,0	30,2	19,4	82,5	6,9

Инженер-техн



Шамшина Л. А.

Калькулятор



Косолапова В. Ф.

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак плат+льготн						
Сыр порционн	15	55	4	4,4	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/10	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Сосиски отварные	2шт	165	7,0	1,3	2	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	103	3	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	755,0	23,1	17,8	103,4	8,0
Обед платн+льготн						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/25 0	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп.гарн)	35	5	0,3		0,9	0,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	21	42	1,4	0,2	8,6	1
Стоимость рациона	80,00	585,0	27,6	18,3	64,2	5,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	172	5,7	6,8	22	1,8
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	201	4,4	4,2	28,6	2,4
Стоимость рациона	30,00	373,0	10,1	11,0	50,6	4,2

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак Указ Президента						
Сыр порционно	30	110	7	8,8	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/10	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Сосиски отварные	2шт	165	7,0	1,3	2	0,2
Кофейный напиток	200	113	2,3	1,8	22	1,8
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	68	1,9	1,0	13,4	1,1
Стоимость рациона	80,05	731,0	24,8	21,3	79,3	6,6
Обед Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гренками,зеленью	30/15/25 0	142	11	1,2	16,7	1,3
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп.гарн)	35	5	0,3		0,9	0,1
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	33	113	3,3	1,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	80,05	640,0	33,2	19,6	119,0	8,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	172	5,7	6,8	22	1,8
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	201	4,4	4,2	28,6	2,4
Стоимость рациона	30,00	373,0	10,1	11,0	50,6	4,2

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.