

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционно	15	55	4	4,4	0	
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт "Растишка"	1шт	102	4,2	3,3	14,1	1,2
Яблоко	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	110	3,2	1,3	21,4	1,8
Стоимость рациона	66,00	660,0	18,8	29,0	88,6	7,5
Обед 5-11 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119	5,4	7	7,3	0,6
Печень по-стерогановски	100	172	10,7	8,6	6,4	0,5
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	60	2	0,3	12,3	1
Стоимость рациона	80,00	539,0	21,4	21,6	50,3	4,1

Инженер-технолог
Шамшина Л. А.

Калькулятор

Косолапова В. С.

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 14.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак плат+льготн						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	25	91	5,8	7,4	0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/10	215	6,5	8	28,0	2,4
Груша	1 шт	47	0,4	0	10,3	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	127	3,7	1,5	24,8	2,1
Стоимость рациона	66,00	587,0	12,9	23,9	63,2	5,4
Обед платн+льготн						
Солянка домашняя со сметаной с зеленью	260	119	5,4	7,2	7,3	0,6
Печень по-стругановски	100	172	10,7	8,6	6,4	0,5
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Стоимость рациона	80,00	539,0	21,4	21,6	50,3	4,1
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

Инженер-техн

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 14.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	23	83	5,3	6,9	0,0	0,0
Каша молочная пшениная с маслом	200/10	215	6,5	8,4	28	2,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,3	0,9
Йогурт " Растишка "	1шт	102	4,2	3,3	14,1	1,2
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	32	93	2,7	1,1	18,1	1,5
Стоимость рациона	80,05	658,0	30,9	31,2	73,0	6,0
Обед Указ Президента						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119	5,3	7,0	7,3	0,6
Печень по-строгановски	100	172	10,7	8,6	6,4	0,5
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Капуста квашенная	60	52	0,4	3,0	6,0	0,5
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	62	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	27	124	3,5	1,4	24,1	2,0
Стоимость рациона	80,05	717,0	25,2	25,8	80,2	4,6
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	216	156	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный слобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

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.