

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.2021

Согласовано
Для документов
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготн+платный)						
Масло сливочное порционно	15	99	0,2	10,9	0,2	0
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,0	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	643,0	26,5	26,8	71,2	5,9
Обед 1-4 кл (льготн+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	42	0,4	2,6	4,8	0,4
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	586,0	19,9	14,8	95,1	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпкой	55	186	4,7	5,9	23,5	1,95
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,75

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 01.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготн+платный)						
Филе куриное, запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,13	0,3
Вермишель отварная	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	550,0	30,8	13,0	59,53	4,9
Обед 5-11 кл (льготн+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	25	21	0,2	1,3	2,4	0,2
Напиток клюквенный	200	83	0,1	0,1	19,9	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	559,0	20,3	13,2	91,7	7,6

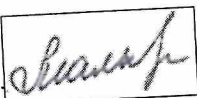
Инженер-техно

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (Г)	Калории- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
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 растительным	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							
Рассольник ленинградский с перловой крупой,мясом,сметаной,зеленью	23,88	10/255	133	5,0	4,8	17,3	1,4
Вторые блюда							
Котлета куриная	36,86	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Жаркое по-домашнему с печенью	40,56	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Филе куриное с ананасом	59,82	100	236	22,6	7,4	4,1	0,3
Сосиска отварная	19,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Беф-строганов из куриного филе	44,71	100	266	18	12	3,6	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	6,77	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	11,73	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным.сахаром	5,84	50	42	0,4	2,6	4,8	0,4
Помидоры свежие (доп гарнир)	6,30	50	12	0,6	0,0	2,0	0,2
Огурцы свежие (доп гарнир)	5,85	45	7	0,5	0	1,1	0,09
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	
Чай с сахаром,лимоном	2,12	29	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси ягод	6,56	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Напиток клюквенный	9,50	200	83	0,1	0,1	19,9	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,29	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	2,25	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнев

* -+R[-34]C:RC[12] 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 01.10.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	0,7	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	646,0	40,0	56,7	92,9	7,7
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	42	0,4	2,6	4,8	0,4
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	586,0	19,9	14,8	95,1	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186	4,7	5,9	23,5	1,95
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,75

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.