

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.04.22

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	789,0	36,2	19,6	97,6	8,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)	100/80	171,0	4,0	6,2	24,5	2,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	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	799,5	33,0	24,7	108,6	9,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

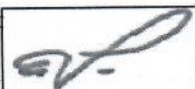
Калькулятор
Мальшева Г.А.

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.

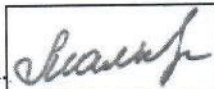
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	17,29	100	78,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	13,49	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Огурцы свежие с зеленым горошком, маслом растительным	22,90	100	19,0	1,4	10	3,5	0,2
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	18,16	100	88,0	0,8	5,0	10	0,8
Первые блюда							
Суп с горохом, гречками и зеленью	9,32	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Вторые блюда							
Биточки домашние	53,58	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	16,65	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	58,40	180	171,0	4,0	6,2	24,5	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	9,87	50	8,0	0,4	0,1	1,4	0,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	14,92	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	14,71	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Постные Блюда							
Суп с горохом и зеленью	6,92	250	156,0	8,3	5,6	18,1	1,5
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом	12,47	150	276,0	7,9	7,11	43,7	3,6
Напитки							
Чай с сахаром	1,11	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,21	200	112,0	0	0,0	28,0	2,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техно



Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева



* -+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.