

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

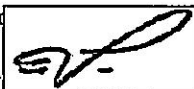
НА 04.10.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
В а ф л и 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Батон витаминный с микроуutriентами	27	75,6	2,2	0,5	15,9	1,3
Стоимость рациона	96,00	782,6	38,2	30,6	89,1	7,4
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроуutriентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроуutriентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	742,4	31,6	26,0	95,3	7,7
Полдник						
Кисломолочный напиток " С и е ж о к "	1 шт	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	75	259,0	7,4	9,0	30,8	2,6
Стоимость рациона	37,00	415,0	13,0	14,0	52,8	4,4

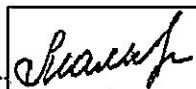
Инженер-техно

Стоярова Е.А.

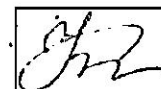


Калькулятор

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.

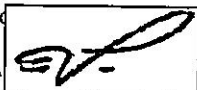
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.22

Согласовано
Директор школы №

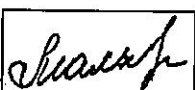
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,9	1,3
Стоимость рациона	80,00	782,6	38,2	30,6	89,1	7,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	742,4	31,6	26,0	95,3	7,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	1 шт	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	75	259,0	7,4	9,0	30,8	2,6
Стоимость рациона	37,00	415,0	13,0	14,0	52,8	4,4

Инженер-техник

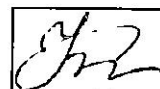


Калькулятор

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.

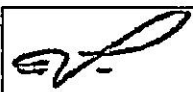
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.22

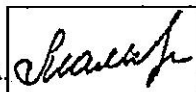
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	561,0	22,5	19,1	75,0	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	96,00	765,0	32,2	26,7	98,7	8,1

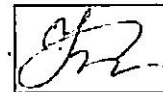
Инженер-техн



Калькулятор



Директор по
производству
Корнева



Столярова Е.А.

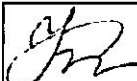
Мальшева Г.А.

* - 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
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Огурцы свежие зеленым горошком и маслом растительным	22,92	100	19,0	1,4	10	3,5	0,3
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	30,20	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	57,42	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,30	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	68,48	150/35	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	13,53	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	8,0	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,32	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	3,00	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	7,84	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	6,99	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по
производству 

* -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.