ШКОЛЬНОЕ МЕНТО

HA 04.12.24

Сотасовано У Мирои А Директор/школы № 6

	директор/ школы му						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, К	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02	
Сыр порционно	18	64,0	4,1	5,2	0,0	0,0	
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0	
Мандарин	1 шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,6	
Стоимость рациона 91,33		570,0	22,8	31,7	48,1	4,8	
Обед 1-4 класс			-	4-36			
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4	
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9	
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5	
Хлеб полезный с микронутриентами	26	64,0	1,9	0,3	11,2	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7	
Стоимость рациона 109,60		641,0	25,6	17,3	93,3	9,3	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Seaux

^{* -} 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 МЕНТО

HA 04.12.24

Согласовано

Директор школы №

	директор школы-						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)							
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02	
Сыр порционно	18	64,0	4,1	5,2	0,0	0,0	
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0	
Мандарин	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,6	
Стоимость рациона 91,33		570,0	22,8	31,7	48,1	4,8	
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4	
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9	
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5	
Хлеб полезный с микронутриентами	26	64,0	1,9	0,3	11,2	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7	
Стоимость рациона 109,60		641,0	25,6	17,3	93,3	9,3	
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)							
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4	
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2	
Стоимость рациона 42,25		350,0	13,8	12,2	46,0	4,6	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Suaren

^{* -} 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 МЕНЬО

HA 04.12.24

Согласовано / М. Метрона Лиректор иколы № A

		директор школым							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жирьь	Углеводы, Г	Примерное количество хлебных			
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)				4					
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01			
Сыр порционно	13	47,0	3,0	3,8	0,0	0,0			
Омлет натуральный	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,5			
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,2			
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0			
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4			
Стоимость рациона 91,33		549,0	26,1	31,3	40,6	4,1			
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)									
бульон с куриным филе,гренками,зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4			
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9			
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5			
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1			
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4			
Стоимость рациона 109,60	1.7	553,0	24,1	13,9	82,7	8,3			
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)									
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4			
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2			
Стоимость рациона 42,25		350,0	13,8	12,2	46,0	4,6			

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Seaux

^{* -} 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533272

Владелец Миронов Станислав Викторович Действителен С 15.02.2024 по 14.02.2025