

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Биточки домашние с маслом	100/5	237	14,5	14,1	11,5	1
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	11	0,5	0,1	1,7	0,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	49	168	4,7	2	32,8	2,7
Стоимость рациона	80,05	702,0	25,7	21,5	97,2	8,1
Обед Указ Президента						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	29	99	2,8	1,2	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,05	605,0	28,1	15,8	75,9	6,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	289	8,9	7,3	47,6	4
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	30,00	463,0	9,6	8,0	87,2	7,3

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева

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 01.09.2021

Согласовано Для
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак плат+льготн</i>						
Биточки домашние с маслом	100/5	237	14,5	14,1	11,5	1
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<i>Обед платн+льготн</i>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
<i>Полдник</i>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	289	8,9	7,3	47,6	4
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Яблоко свежее	1 шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	176,00	1 651,0	61,3	44,0	235,1	19,6

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

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 01.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 5-11 кл</i>						
Биточки домашние с маслом	100/5	237	14,5	14,1	11,5	1
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<i>Обед 5-11 класс</i>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	60	2	0,3	12,3	1
Стоимость рациона	146,00	1 301,0	57,1	37,9	172,4	14,3

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

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

Меню буфетной продукции на 01.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Помидоры свежие с маслом растительным	13,03	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Огурцы свежие с маслом растительным	13,39	100	14	0,8	0,1	2,5	0,2
Овощи свежие(огурцы,помидоры) с маслом растительным	13,21	100	19	1	0,2	3,2	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	20,05	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная	48,05	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Биточки домашние	41,89	100	208	14,5	11	11,4	0,9
Рулет мясной с яйцом	34,36	90	178	13,6	9,8	7,9	0,7
Сосиска отварная	18,43	1штг	135	6	11	1,5	0,1
Оладьи со сгущенным молоком	11,66	100/20	289	8,9	7,3	47,6	4
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	6,76	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофельное пюре	17,89	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	11,73	150	251	8,5	7,3	36,6	3
<i>Напитки</i>							
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	
Напиток клюквенный	9,18	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
<i>Хлеб</i>							
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
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.