

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.2021

Согласовано
Директор школы

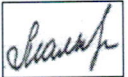


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнo	30	109	7	8,9		
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	218	5,1	7,1	33,4	2,8
Творожок " Растишка"	1шт	132	21	4	3	0,3
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	93	2,6	1,1	18,1	1,5
Стоимость рациона	80,05	832,0	40,3	32,8	93,4	7,8
Обед Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	46	92	3	0,5	18,9	1,6
Стоимость рациона	80,05	701,0	26,4	23,9	91,9	7,6
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	172	5,7	6,8	22	1,8
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	201	4,4	4,2	28,6	2,4
Стоимость рациона	30,00	373,0	10,1	11,0	50,6	4,2

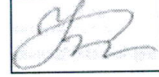
Инженер-технолог
Столярова Е.А



Калькулято
р
Малышева



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 02.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак плат+льготн						
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	218	5,1	7,1	33,4	2,8
Творожок "Растинка"	1шт	132	21	4	3	0,3
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Багет витаминный с микронутриентами	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	667,0	33,5	16,7	95,3	8,0
Обед плат+льготн						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Стоимость рациона	80,00	669,0	25,4	23,7	85,3	7,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	172	5,7	6,8	22	1,8
Пирожок печеный слоеный с джемом	75	201	4,4	4,2	28,6	2,4
Стоимость рациона	30,00	373,0	10,1	11,0	50,6	4,2

Инженер-технолог

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Стоярова Е.А.

Мальшева

* - 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 02.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	218	5,1	7,1	33,4	2,8
Творожок " Растиска"	1шт	132	21	4	3	0,3
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	667,0	33,5	16,7	95,3	8,0
Обед 5-11 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Вермишель отварная	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	80,00	808,0	30,8	25,1	109,4	9,1

Инженер-технолог

Столярова Е.А

Калькулятор

Малышева

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.

Меню буфетной продукции на 02.01

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
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
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	18,83	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	12,36	200/5	218	5,1	7,1	33,4	2,8
Фрикадельки мясные в соусе	40,84	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Сосиска отварная	18,43	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Голубцы с мясом, рисом	28,87	108/50	303	19,1	16,7	14	1,2
Гарниры							
Рис отварной	9,3	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	18,8	150	149	3	4,2	24,5	2
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	
Компот из кураги	10,08	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Какао с молоком	9,32	200	143	3,9	3,8	24,1	2
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-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева

Директор по
производству
Корнев

* - 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.