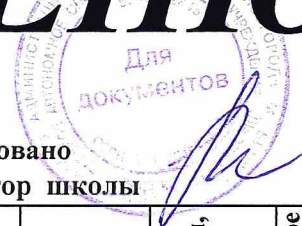


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Котлета куриная	90	169	12,8	7,2	12,6	1,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
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	31	106	2,9	1,2	20,8	1,7
Стоимость рациона	80,05	706,0	25,6	23,5	95,7	8,0
Обед Указ Президента						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	54	1	3,1	6,8	0,6
Компот из смеси ягод	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	29	58	1,9	0,3	11,9	1
Батон витаминный с микронутриентами	22	75	2,1	0,9	14,7	1,2
Стоимость рациона	80,05	648,0	21,9	15,7	107,4	9,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
Стоимость рациона	30,00	354,0	11,7	14,0	39,1	3,3

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова 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 03.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Филе куриное запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,1	0,3
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	86	2,4	1	16,7	1,4
Стоимость рациона	66,00	558,0	30,7	12,7	62,3	5,2
Обед 5-11 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	25	23	0,4	1,3	2,8	0,2
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	31	62	2	0,3	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	31	106	2,9	1,2	20,8	1,7
Стоимость рациона	80,00	615,0	21,5	13,6	103,6	8,7

Инженер-техно

Столярова Е.А.

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.


Меню буфетной продукции на 03.09.2022 **Согласовано**

Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	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
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,54	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Капуста квашеная со свежими овощами(огурцы,помидоры) с маслом	12,9	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	23,74	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Вторые блюда							
Котлета куриная	33,47	90	169	12,8	7,2	12,6	1,1
Жаркое по-домашнему с печенью	40,57	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Сосиска отварная	18,43	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Филе куриное запеченное с ананасом	55,14	100	236	22,6	7,4	4,1	0,3
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,73	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	5,79	50	45	0,7	2,6	5,5	0,5
Помидоры свежие (доп.гарнир)	8,82	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
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 смеси ягод	6,11	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Напиток клюквенный	9,18	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
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

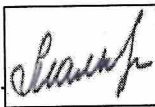
Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корн



* - 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.

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак плат+льготн						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	
Котлета куриная	90	169	12,8	7,2	12,6	1,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
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	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	692,0	25,3	26,8	85,2	7,1
Обед плат+льготн						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп .гарнир)	50	54	1	3,1	6,8	0,6
Компот из смеси ягод	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	29	58	1,9	0,3	11,9	1
Батон витаминный с микронутриентами	34	117	3,2	1,4	22,8	1,9
Стоимость рациона	80,00	619,0	22,4	15,6	100,8	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
Стоимость рациона	30,00	354,0	11,7	14,0	39,1	3,3

Инженер-техн
Столярова Е.А.

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.