

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

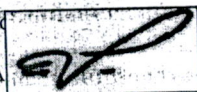
НА 16.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак платн+льготн						
Шницель " Нежный "	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	278	7,3	9,3	33,2	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	66,00	684,0	24,6	25,0	77,6	6,5
Обед платн+льготн						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	335	23,8	13,9	10,7	0,9
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	758,0	37,6	23,1	69,8	5,8
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/35	311	7,6	7,9	53,5	4,5
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко свежее	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	0,1
Стоимость рациона	30,00	412,0	8,4	8,5	75,5	5,5

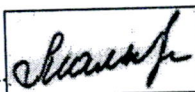
Инженер-техно

Столярова Е.А.

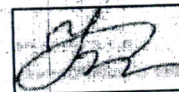


Калькулятор

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 16.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11						
Печень по-сторгановски	100	172	13,2	10,1	7,2	0,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	10	0,5	0,1	1,5	0,1
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	66,00	671,0	28,8	22,0	96,1	7,4
Обед 5-11						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	335	23,8	13,9	10,7	0,9
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	758,0	37,6	23,1	69,8	5,8

Инженер-техник

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.09.2021

Согласовано
Для документов
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак Указ Президента						
Шницель " Нежный "	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	278	7,3	9,3	33,2	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24	2,0
Яблоко свежее	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	0,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100	2,8	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,05	864,0	29,5	29,3	107,4	8,9
Обед Указ Президента						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	335	23,8	13,9	10,7	0,9
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4	0,2	0,7	1	0,1
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75	3	0,4	15,5	1,3
Стоимость рациона	80,05	774,0	38,8	23,9	73,4	6,2
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/35	311	7,6	7,9	53,5	4,5
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко свежее	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	0,1
Стоимость рациона	30,00	412,0	8,4	8,5	75,5	5,5

Инженер-техн

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.

Меню буфетной продукции на 16.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Томидоры свежие с маслом растительным	13,03	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Овощи свежие (помидоры,огурцы) с маслом растительным	13,20	100	107	0,9	10,1	2,8	0,2
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 растительным	12,9	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	20,05	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Вторые блюда							
Эфштейн домашний	40,80	90	191	13,1	10,5	16,3	1,3
Сосиски отварные	23,43	2шт	165	7	13	1,8	0,2
Пницель " Нежный"	41,27	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Оладьи из куриного филе	37,80	100	222	16,4	14,5	8,6	0,7
Оладьи с вареньем	16,05	100/35	311	7,6	7,9	53,5	4,5
Гарниры							
Зермишель отварная	6,77	150	186	5,5	4,9	28,0	2
Картофель отварной	18,80	150	146	2,9	4,9	15,5	2,0
Картофельное пюре	17,89	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
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	
Чай с сахаром,лимоном	2,12	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из свежих яблок	5,05	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,29	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микроэлементами	2,25	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7

Инженер-технолог

Калькулятор

Директор по
производству
Корнев

-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.