

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Компот из вишни	200	56	0,2	0,1	13,2	1
Пюре фруктовое	1шт	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	23	64	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	80,05	578,0	22,2	15,8	81,9	6,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с лимоном, сахаром	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	705,0	26,7	16,5	64,5	5,3
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	260	6,5	7,3	34,9	2,9
Стоимость рациона	30,00	380,0	12,5	13,3	44,3	3,7

Инженер-технолог
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 21.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 кл.(льготный/платный)						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0	28,0	2
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	647,0	22,9	16,3	96,6	8,0
Обед 1-4 кл.(льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	502,0	27,2	18,8	47,2	3,9
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	260	6,5	7,3	34,9	2,9
Стоимость рациона	30,00	380,0	12,5	13,3	44,3	3,7

Инженер-техн

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 21.09.2021

Согласовано
Для
Документов
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-1 кл. (льготный/платный)						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	647,0	22,9	16,3	96,6	8,0
Обед 5-1 кл. (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	502,0	27,2	18,8	47,2	3,9

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.

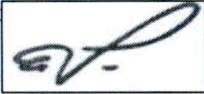
Меню буфетной продукции на 21.09.21

Согласовано
Директор школы



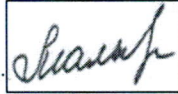
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные блюда</i>							
Помидоры свежие с маслом растительным	13,03	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Овощи свежие (помидоры,огурцы) с маслом растительным	13,20	100	107	0,9	10,1	2,8	0,2
Бутерброд горячий с колбасой вареной,сыром	20,24	55	182	8,9	10,1	14,0	1,2
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
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	18,84	10/250	81	4,7	3,0	7,7	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	41,88	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Рыба запеченная	48,06	90	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Рулет мясной с яйцом	37,91	100	191	14,5	10,8	8,2	0,7
Сосиски отварные	23,43	2шт	165	7	13	1,8	0,2
Гуляш из говядины	43,43	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	6,77	150	183	5,5	4,2	28,5	2
Пюре картофельное	17,88	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Картофель оварной	18,80	150	146	2,9	4,0	15,5	1,3
<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	
Чай с сахаром,лимоном	2,12	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,16	200	112	0,0	0,0	28,0	2,0
Компот из вишни	7,19	200	56	0,2	0,1	13,2	1,0
<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
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.