128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.09.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99	0,2	11,0	0,15	0,01
Сыр порционно	27	97	6,2	8,1	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона 80,05		***750,0***	***34***	***38***	***90,3***	***7,5***
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100	4,8	3,5	9,9	0,8
Филе куриное панированое	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Морская капуста (доп.гарнир)	25	10	0,15	0,5	1,2	0,1
Компот из свежих груш	200	59	0,2	0,1	14,0	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	17	48	1,4	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона 80,05		***777,0***	***35,5***	***21,2***	***82,6***	***6,9***
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	215	168	6,0	5,4	23,7	2
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона 30,00		***364,0***	***16,6***	***11,1***	***44,6***	***3,7***

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.09.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона 66,00		***559,8***	***28,4***	***28,5***	***70,5***	***5,9***
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100	4,8	3,5	9,9	0,8
Филе куриное панированое	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих груш	200	59	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона 80,00		***740,0***	***34,6***	***20,5***	***76,0***	***6,3***

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.09.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона 66,00		***559,8***	***28,4***	***28,5***	***70,5***	***5,9***
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100	4,8	3,5	9,9	0,8
Филе куриное панированое	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих груш	200	59	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона 80,00		***740,0***	***34,6***	***20,5***	***76,0***	***6,3***
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	215	168	6,0	5,4	23,7	2
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона 30,00		***364,0***	***16,6***	***11,1***	***44,6***	***3,7***

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 28.09.21

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Помидоры свежие с маслом растительным	**13,03**	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Овощи свежие (помидоры.огурцы) с маслом раститительным	**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							
Блрщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	**19,49**	10/255	100	4,8	3,6	9,9	0,8
Вторые блюда							
Филе куриное панированное	**45,53**	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Запеканка из творога с вареньем	**50,75**	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Сосиска отварная	**19,20**	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Сосиски отварные	**23,43**	2шт	165	7	13	1,8	0,2
Оладьи куриные	**40,28**	100	222	16,4	14,5	8,6	0,7
Гарниры							
Вермишель отварная	**6,77**	150	186	5,5	4,9	28,0	2
Рис отварной	**9,75**	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	**4,64**	40	34	0,3	2	4,0	0,3
Морская капуста	**5,55**	25	10	0,2	0,5	1,2	0,1
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	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из свежих груш	**8,12**	200	59	0,2	0,1	14,0	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-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.