

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.2021

Согласовано
Директор школы № 11

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Сыр порционно	10	36	2,3	3	0	0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Йогурт " Растишка "	1шт	102	4,2	3,3	14,1	1,2
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215	6,5	8,4	28	2,3
	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Яблоко	200/7	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай с сахаром, лимоном	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Батон витаминный с микроэлементами						
Стоимость рациона	66,00	629,6	16,6	23,3	88,1	7,3
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Сосиска отварная	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы консервированные	25	3,3	0,2	0,05	0,75	0,06
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	586,3	19,4	25,4	62,3	5,2


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 12.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	13	47	2,9	3,9	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/10	248	6,5	12,0	28	2,3
Творог "Растишка"	1 шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Груша	1 шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,05	615,6	19,2	20,8	86,9	7,2
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Сосиска отварная	1 шт	135	6	11	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	30	26	0,2	1,5	3	0,25
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	47	99	3,3	0,4	20,2	1,7
Стоимость рациона	80,05	626	18,9	26,9	68,1	5,6
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	149	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	345,0	16,0	10,5	42,0	3,5

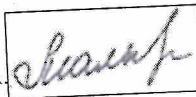
Инженер-техн

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 12.10.2021

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)						
Сыр порционнo	25	90	5,8	7,5	0	0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215	6,5	8,4	28	2,3
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,6	1,1
Стоимость рациона	66,00	559,2	15,2	24,4	69,4	5,7
Обед 1-4 кл(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Сосиска отварная	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы консервированные	25	3,3	0,2	0,05	0,75	0,06
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	586,3	19,4	25,4	62,3	5,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	149	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	345,0	16,0	10,5	42,0	3,5

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 12.10.21

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
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	11,60	100	88	0,7	5,0	10,0	0,8
Капуста квашеная со свежими овощами(огурцы,помидоры) с маслом растительным	12,9	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	26,67	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	12,14	200/5	215	6,5	84,0	28,0	2,3
Оладьи со сгущенным молоком	11,98	100/30	308	8,8	9,4	47,7	4,0
Сосиска отварная	19,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Картофель отварной	22,47	150	146	2,9	4,9	15,5	1,2
Пюре картофельное	21,17	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Капуста квашенная(доп гарнир)	3,48	30	26	0,2	1,5	3	0,25
Огурцы консервированные (доп гарнир)	3,11	25	3,3	0,2	0,1	0,75	0,06
Булгур отварной	12,09	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,07	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	6,59	200	50	0,2	0,1	12,0	1
Компот из клубники	7,38	200	59	0,0	0,0	12,2	1
Чай с сахаром,лимоном	2,27	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,29	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	2,25	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.