

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.10.2021

Согласовано
Директор школы № 22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с колбасой вареной,сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Биточки рыбные	75	161,0	9,2	7,4	13,0	1,1
Булгур отварной	140	202,0	3,5	5,9	26,6	2,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	161,0
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	719,2	24,0	24,5	92,1	7,7
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупй,мясом,сметаной,зеленью	10/260	141,0	6,0	5,6	17,5	1,5
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,1
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	656,8	25,3	16,65	99,1	8,3
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	201	156	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178	7,1	8,4	15,3	1,3
Стоимость рациона	30,00	334,0	12,7	13,4	37,3	3,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.10.2021

Согласовано
Директор школы № 28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц	
Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)							
Бутерброд горячий с колбасой вареной,сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1	
Биточки рыбные	75	161,0	9,2	7,4	13,0	1,1	
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
Стоимость рациона		66,00	673,0	24,1	24,4	80,0	6,7
Обед 1-4 кл(льготный+платный)							
Рассольник Ленинградский с перловой крупй,мясом,сметаной,зеленью	10/260	141,0	6,0	5,6	17,5	1,5	
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,1	
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7	
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1	
Стоимость рациона		66,00	596,0	23,4	15,65	88,0	7,3
Полдник							
Кисломолочный напиток " Снежок"	201	156	5,6	5,0	22,0	1,8	
Хачапури	55	178	7,1	8,4	15,3	1,3	
Стоимость рациона		30,00	334,0	12,7	13,4	37,3	3,1

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 18 октября 21г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с колбасой вареной,сыром	20,70	55	182	8,9	10	14	1,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,60	100	88	0,7	5,0	10,0	0,8
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой,мясом,сметаной,зеленью	27,20	10/260	141	6,0	5,6	17,5	1,5
Вторые блюда							
Каша молочная из овсяных хлопьев" Геркулес" с маслом	11,28	200/5	250	6,3	12,4	28,5	2,3
Биточки рыбные	29,07	75	161	9,2	7,4	13,0	1,1
Гуляш из говядины	45,33	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Шницель "Нежный"	43,62	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Плов из говядины	49,89	200	309	14,7	9,8	36,7	3,1
Колбаса отварная	21,30	50	126	5,9	11,4	0,1	0,0
Сосиска отварная	19,97	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,97	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Макаронные изделия отварные	6,98	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Булгур отварной	12,,09	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	5,44	20	65,0	2	1	12,0	1,0
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	
Чай с сахаром лимоном	2,27	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	6,80	200	59	2,0	0,3	12,0	1,0
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,29	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	2,25	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

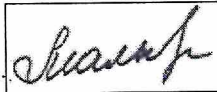
Инженер-техно



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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 18.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Бутерброд горячий с колбасой вареной,сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Биточки рыбные	75	161,0	9,2	7,4	13,0	1,1
Булгур отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	66,00	673,0	24,1	24,4	80,0	6,7
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградсий с перловой крупй,мясом,сметаной,зеленью	10/260	141,0	6,0	5,6	17,5	1,5
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	66,00	596,0	23,4	15,65	88,0	7,3

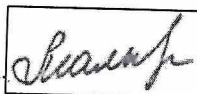
Инженер-техно

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.