


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.10.2021

Согласовано 
 21.10.2021
 Директор школы № 48

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,05	864,6	51,6	37,0	98,9	8,2
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Стоимость рациона	80,05	718,5	25,1	17,8	111,2	9,3
Полдник						
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Молоко витаминизированное	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	1шт	258,0	6,0	6,4	36,0	3,0
Стоимость рациона	30,00	378,0	12,0	12,8	45,4	3,8

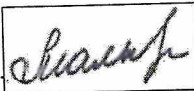
Инженер-техно



Стоярова 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.

Меню буфетной продукции на 21 октября 21г

Согласовано
Директор школы

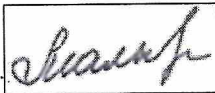
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,60	100	88	0,7	5,0	10,0	0,8
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой,картофелем,мясом,сметаной,зеленью	21,05	10/255	100	4,8	3,6	9,9	0,8
Вторые блюда							
Котлета куринная с маслом	40,33	90/5	193	14,6	7,9	9,3	0,8
Беф-строганов из куринного филе	37,40	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Филе куриное панированное	41,16	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Сырники из творога со сгущенным молоком	51,71	150/30	406	24,9	18,1	45,8	3,8
Макаронник с мясом	39,54	200	353	15,7	12,9	43,5	3,6
Сосиска отварная	19,97	1штг	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,97	150	251	8,5	7,3	37	3,1
Рис отварной	10,02	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	7,20	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Макаронные изделия отварные	6,98	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
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	0
Кофейный напиток витаминизированный	5,73	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Сок фруктовый	8,70	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Чай с сахаром лимоном	2,27	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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-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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.10.2021

Согласовано
Директор школы № 28

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	798,0	28,3	33,9	92,0	7,7
Обед 1-4 кл(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Соф фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	663,0	23,1	17,3	100,4	8,4
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	1шт	258,0	6,0	6,4	36,0	3,0
Стоимость рациона	30,00	378,0	12,0	12,8	45,4	3,8

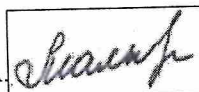
Инженер-техно

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 21.10.2021

Согласовано
Директор школы № 128

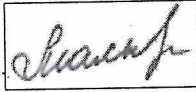
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Масло сливочное порционнно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	15	55,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	798,0	28,3	33,9	92,0	7,7
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	663,0	23,1	17,3	100,4	8,4

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.