

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.2021

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)						
Сыр порционно	13	47	3,0	3,8	0	0
Сосиска отварная	1 шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	183	5,5	4,2	28,5	2,3
Фруктовое пюре	1 шт	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	66,00	403,3	16,4	19,5	67,1	5,5
Обед 5-11 кл(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	144	6,3	8,1	10,1	0,8
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	685	29,8	24,7	76,8	6,4

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 13.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	15	55	3,5	4,4	0	0
Сосиска отварная	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	183	5,5	4,2	28,5	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	30	12	0,9	0,1	1,9	0,2
Смузи-коктейль	1шт	130	1,5	0,0	31	2,6
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,05	783,8	22,7	22,6	117,3	9,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	144	6,3	8,1	10,1	0,8
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,44	12,5	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	736,1	31,3	25,1	87,2	7,2
Полдник						
Молоко витаминизированное	200	120	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	65	211	5,3	5,9	28,3	2,4
Стоимость рациона	30,00	331,0	11,3	12,3	37,7	3,1

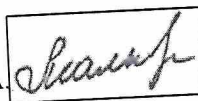
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшова 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 13.10.2021

Согласовано
Директор школы № 111



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный+платный)						
Сыр порционно	10	36	2,3	3	0	0
Сосиска отварная	1 шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	183	5,5	4,2	28,5	2,3
Смузи-коктейль	1 шт	130	1,5	0,0	31	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	66,00	665,0	19,2	20,4	97,4	8,1
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	144	6,3	8,1	10,1	0,8
Рыба запеченная	90	179	17,1	10	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	685	29,8	24,7	76,8	6,4
Полдник						
Молоко витаминизированное	200	120	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	65	211	5,3	5,9	28,3	2,4
Стоимость рациона	30,00	331,0	11,3	12,3	37,7	3,1

Инженер-техно

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.

Меню буфетной продукции на 13.10.21

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные блюда</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,60	100	88	0,7	5,0	10,0	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	22,94	285	144	6,3	8,1	10,1	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная	48,05	90	215	6,5	84,0	28,0	2,3
Голубцы с мясом, рисом	30,51	108/50	151	9,6	8,3	7,0	0,6
Сосиска отварная	19,97	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	6,98	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Рис отварной	10,02	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный	8,63	30	12	0,9	0,1	1,9	0,2
<i>Напитки</i>							
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 сухофруктов	6,80	200	83	0,6	0,0	20,9	1,74
Кофейный напиток витаминизированный	5,81	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
<i>Хлеб</i>							
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-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 проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.