

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 15.10.2021

Согласовано
Директор школы № 40

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнно	10	36	2,3	3	0	0
Масло сливочное порционнно	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Булгур с овощами, кукурузой	150	278	7,3	9,3	33,2	2,8
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	80,05	834,0	31,5	32,5	94,2	7,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	225	3,3	9,43	19,21	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,05	586,6	13,2	13,43	89,3	7,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
Стоимость рациона	30,00	370,0	9,5	9,4	55,1	4,6

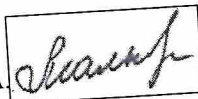
Инженер-техн

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 15.октября

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							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	20,85	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,3
Вторые блюда							
Шницель " Нежный "	43,62	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Котлета из говядины	53,85	90	214	14,0	12,2	13,3	1,1
Жаркое по-домашнему	60,39	200	225	3,3	9,4	19,2	1,6
Котлета куриная	37,25	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Гуляш из говядины	45,33	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Сосиска отварная	19,97	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Булгур с овощами, кукурузой	17,70	150	278	7,3	9,3	33,2	2,8
Каша гречневая рассыпчатая	11,97	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
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	
Какао с молоком	9,66	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,18	200	112	0,0	0,0	28,0	2,3
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

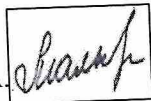
Инженер-техно

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.2021

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)						
Шницель " Нежный "	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	278	7,3	9,3	33,2	2,8
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		774,0	27,8	28,6	89,7	7,5
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	225	3,3	9,43	19,21	1,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона		410,0	10,3	12,83	49,9	4,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
Стоимость рациона		370,0	9,5	9,4	55,1	4,6


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 15.10.2021

Согласовано
Директор школы № 28

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Котлета из говядины	90	234	14,0	12,2	13,3	1,1
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		561,0	19,9	19,1	66,2	5,5
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	225	3,3	9,43	19,21	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона		481,0	10,05	12,73	67,8	5,6

Инженер-техно

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 быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.