

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.11.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	25	16,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	66,00	637,0	23,0	16,3	102,7	8,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	485,0	25,4	13,9	53,4	4,4

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 10.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	25	16,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	66,00	637,0	23,0	16,3	102,7	8,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	485,0	25,4	13,9	53,4	4,4
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308,0	8,8	9,4	47,7	3,9
Компот из смеси ягод	200	50,0	8,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Стоимость рациона	30,00	415,0	17,5	10,0	71,4	5,8

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальпшева 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 10.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	25	16,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,0	1,8
Стоимость рациона	80,05	703,6	25,5	19,4	109,5	9,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,6	0,2	9,8	0,8
Стоимость рациона	80,05	470,3	27,9	13,8	50,3	4,2
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308,0	8,8	9,4	47,7	3,9
Компот из смеси ягод	200	50,0	8,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Стоимость рациона	30,00	415,0	17,5	10,0	71,4	5,8

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.


Меню буфетной продукции на 10 ноября 21г

Согласовано
 Директор цеха

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,37	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная	44,85	80	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Сосиска отварная	19,97	1 шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Бифштекс домашний	43,4	90	191	13,1	10,5	16,3	1,3
Оладьи со сгущенным молоком	12,23	100/20	308	8,8	9,4	47,7	3,9
Биточки домашние	39,57	90	211	14,5	11,0	11,3	0,9
<i>Гарниры</i>							
Картофельное пюре	21,27	140	129	2,9	5	11	0,9
Макаронные изделия отварные	7,26	150	196	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	7,19	25	16,0	1,2	0,1	2,6	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	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,16	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Компот из смеси ягод	6,58	200	50,0	8,2	0,1	12,0	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

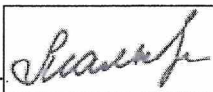
Инженер-техно

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 не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.