

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.11.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное запеченое с ананасами	90	212,0	20,3	6,6	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	534,4	28,7	12,3	58,8	4,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой,мясом,сметаной,зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	444,0	18,2	11,4	69,1	5,8

Инженер-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 12.11.2021

Согласовано Для
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	660,0	21,1	29,0	70,4	5,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	444,0	18,2	11,4	69,1	5,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	30,7	2,6

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 12.11.2021

Согласовано Для
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Мандарин	1 шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	676,6	21,3	29,0	73,3	6,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	40	35,0	0,3	2,0	3,9	0,3
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	20	4,2	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	473,4	19,3	13,7	79,5	6,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
Стоимость рациона	30,00	289,0	10,3	11,8	30,7	2,6

Инженер-техно

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 12 ноября 21г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калории-	носле	жирны	Удосто	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,02	100	88	0,7	5	10	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	27,28	10/255	133	5,0	4,8	17,3	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое по-домашнему с печенью	46,64	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Котлета из индейки	39,21	90	188	11,0	11,7	9,7	0,8
Филе куриное запеченное с ананасами	54,02	90	212	20,3	6,6	1,7	0,1
<i>Гарниры</i>							
Булгур с овощами, кукурузой	18,39	150	278	7,3	9,3	33	2,8
Вермишель отварная	7,26	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,05	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,25	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из груш	8,72	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
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
 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.