

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.11.2021

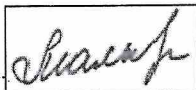
Для документа
Согласовано
Директор школы № 18

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	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Сосиска отварная	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	80,05	747,2	22,7	34,5	83,3	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,2
Стоимость рациона	80,05	594,5	22,7	16,2	83,1	6,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

Инженер-технолог
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 15.11.2021

Согласовано
Директор школы № 48

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сосиска отварная	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	66,00	562,0	15,4	18,1	80,9	6,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	80,00	572,5	23,1	15,9	78,5	6,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 15.11.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционнно	17	61,2	3,9	5,1	0	0
Масло сливочное порционнно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1штг	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1штг	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	722,4	20,9	31,3	85,1	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	80,00	572,5	23,1	15,9	78,5	6,5

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

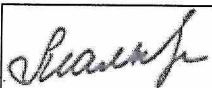
Меню буфетной продукции на 15 ноября 21г


Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	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>							
Суп из овощей с мясом, зеленью	24,26	10/250	111	4,7	5,4	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Плов из говядины	51,09	200	309	14,7	9,8	36,7	3,1
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
Гуляш из говядины	46,20	100	251	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	12,30	150	251	8,5	7,3	37	3,1
Макаронные изделия	7,26	150	186	5,5	4,9	28	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
Кофейный напиток витаминизированный	6,27	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
<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-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по производству
Корне 

* -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.