

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	502,0	19,1	15,2	63,2	5,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суа с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,00	778,4	33,3	21,1	84,6	7,1

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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 16.11.2021

Согласовано
Директор школы № 28



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
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,05	720,4	24,0	26,9	86,7	7,2
Обед 1-4 класс						
Суа с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	43	90,3	3,0	0,43	18,5	1,5
Стоимость рациона	80,05	869,3	35,5	21,73	104,2	8,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	149,0	8,2	4,5	19,0	1,6
Стоимость рациона	30,00	305,0	13,8	9,5	41,0	3,4

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 16.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	66,00	561,0	22,4	18,8	67,5	5,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суа с вермишелью и картофелем,с мясными фрикадельками,зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,7	0,9
Стоимость рациона	80,00	766,5	32,3	20,6	84,4	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	149,0	8,2	4,5	19,0	1,6
Стоимость рациона	30,00	305,0	13,8	9,5	41,0	3,4

Инженер-техн

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.

Меню буфетной продукции на 16 ноября 21г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные закуски							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,02	100	88	0,7	5	10	0,8
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, с мсными фрикадельками, зеленью	24,44	20/250	142	5,2	4,5	15,0	1,3
Вторые блюда							
Биточки рыбные	36,40	90	210	13,4	9,1	17,0	1,4
Рыба тушеная с овощами	36,33	100	106	9,7	4,9	6,8	0,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	41,50	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Оладьи куриные	41,66	100	222	16,4	14,5	8,6	0,7
Гарниры							
Рис отварной	10,44	150	216	3,7	6,3	29	2,4
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	5,45	20	65	2,0	1,0	12	1
Картофельное пюре	22,81	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Напитки							
Чай с сахаром	1,06	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	10,48	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Компот из смеси ягод	6,58	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Компот из смеси сухофруктов	6,83	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
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

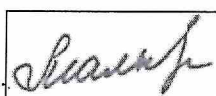
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
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.