

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.11.2021

Согласовано
Директор школы № 28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Бефстроганов из филе индейки	100	253,0	9,7	22,0	4,0	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Чай с сахаром, лимоном	200/10	45,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	66,00	666,6	21,9	30,2	74,8	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	30	23,0	0,3	1,5	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	754,0	30,4	22,2	100,8	8,4

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.


Директор по
производству
Корнева

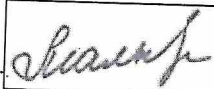
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 17 ноября 21г

Согласовано
 Директор школы


Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	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							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	22,46	10/255	100	4,8	3,6	9,9	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	46,76	100	253	9,7	22,0	4,0	0,3
Макаронник с мясом	41,49	200	409	21,5	16,3	39,4	3,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Голубцы с мясом, рисом	30,84	108/50	151	9,6	8,3	7,0	0,6
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,43	150	251	8,5	7,3	37	3
Икра кабачковая (доп гарнир)	3,73	30	23	0,3	1,5	2,3	0,2
Картофель отварной	24,24	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
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	0
Напиток клюквенный	9,52	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Чай с сахаром, лимоном	2,72	200/10	45,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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-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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бефстроганов из филе индейки	100	253,0	9,7	22,0	4,0	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром, лимоном	200/10	45,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,05	730,4	24,3	33,4	81,2	6,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	798,0	30,6	23,8	110,1	9,2
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

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 17.11.2021

Согласовано
Директор школы № 108



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бефстроганов из филе индейки	100	253,0	9,7	22,0	4,0	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Чай с сахаром,лимоном	200/10	45,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	66,00	666,6	21,9	30,2	74,8	6,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,3	1,5	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	754,0	30,4	22,2	100,8	8,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	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-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 быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.