

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.11.2021

Согласовано  
Директор школы № 118

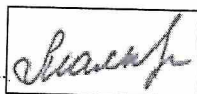
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>539,4</b>	<b>20,7</b>	<b>16,1</b>	<b>77,5</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон скуриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	0,9
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>583,0</b>	<b>24,3</b>	<b>17,2</b>	<b>70,4</b>	<b>5,8</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	193	144,7	5,8	5,4	18,3	1,5
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,64	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>366,7</b>	<b>11,6</b>	<b>9,0</b>	<b>52,4</b>	<b>4,3</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.11.2021

Согласовано  
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная "Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Творог " Растишка " 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>551,0</b>	<b>21,2</b>	<b>15,5</b>	<b>81,3</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон скуриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	0,9
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>583,0</b>	<b>24,3</b>	<b>17,2</b>	<b>70,4</b>	<b>5,8</b>

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 18.11.2021

Согласовано:   
Директор школы № 



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Ветчина порционно	20	36,0	3,3	2,1	0,84	0,07
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растишка " 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>551,0</b>	<b>18,4</b>	<b>15,3</b>	<b>84,5</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон скуриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	0,9
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>629,0</b>	<b>25,6</b>	<b>19,0</b>	<b>79,7</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	193	144,7	5,8	5,4	18,3	1,5
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,64	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>366,7</b>	<b>11,6</b>	<b>9,0</b>	<b>52,4</b>	<b>4,3</b>

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.

Меню буфетной продукции на 18 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
Ветчина порционно	14,5	30	54	4,9	3,1	1,2	0,1
<i>Первые блюда</i>							
Бульон куриным филе, гренками, зеленью	22,56	30/15/25 0	142	11,0	1,2	16,7	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная "Дружба" с маслом	13,89	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Ежики "Аппетитные"	34,67	90/50	171	7,9	10,2	11,8	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Рулет мясной с яйцом	40,44	100	191	14,5	10,8	8,2	0,7
<i>Гарниры</i>							
Картофельное пюре	22,82	150	138	3,1	5,4	12	1
Булгур с овощами и кукурузой	18,38	150	275	7,3	9,3	33	2,8
Картофель отварной	24,24	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
<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
Компот из мандаринов	7,72	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
<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

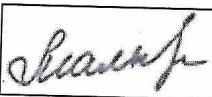
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
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.