

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.11.2021

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порцилнно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Йогурт " Растишка " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	66,0	603,8	16,3	23,2	81,7	6,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	48	100,8	3,4	0,5	20,6	1,7
Стоимость рациона	80,00	714,8	28,4	24,5	88,2	7,3

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 23.11.2021

Согласовано
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
Сыр порцилннo	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Йогурт " Растишка " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	80,05	647,0	18,3	26,1	84,1	7,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	35	113,2	3,6	1,9	21,0	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	23	61,3	1,8	0,5	13,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	851,5	32,5	26,7	114,6	9,5
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

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 23.11.2021

Согласовано
Для
Директор школы № 107



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порцилинно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1штг	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	66,0	598,2	15,6	23,2	80,9	6,7
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	48	100,8	3,4	0,5	20,6	1,7
Стоимость рациона	80,00	714,8	28,4	24,5	88,2	7,3
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

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.

Меню буфетной продукции на 23 ноября 21г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,02	100	88	0,7	5	10	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	28,5	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная пшеничная с маслом	12,88	200/5	215	6,5	8,4	28,0	2,3
Печень по-строгановски	29,44	100	172	10,7	8,6	6,4	0,5
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Котлета куинная	38,90	90	193	14,6	7,9	9,3	0,8
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	13,43	150	251	8,5	7,3	37	3,1
Картофель отварной	24,24	150	146	2,9	4,9	16	1,3
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	9,54	35	113,2	3,6	1,9	21,0	1,8
<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 смеси ягод	6,58	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,29	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	2,25	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова 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.