

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.11.2021

Согласовано
Директор школы № 7



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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Кисломолочный напиток " Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	610,2	29,8	30,4	63,8	5,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	17,0	0,8	0,14	2,7	0,2
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	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	783,0	39,0	17,8	92,6	7,7
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	47,7	8,8	9,4	47,7	4,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	174,7	9,5	10,0	76,4	6,4

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 25 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							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,81	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	52,62	150/20	375	25,2	19,4	34,2	2,9
Филе куриное панированное	41,42	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Оладьи со сгущенным молоком	12,66	100/25	48	8,8	9,4	47,7	4,0
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	7,38	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	8,82	70	17	0,8	0,1	2,7	2
Рагу овощное	24,86	150	122	3	6,2	13	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
Компот из мандаринов	7,72	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
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-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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 25.11.2021

Согласовано
Директор школы № 20



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
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
Стоимость рациона	66,00	546,4	27,3	27,3	57,5	4,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
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	1,0
Стоимость рациона	80,00	731,0	37,3	17,4	82,8	6,9

Инженер-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 25.11.2021

Согласовано
Директор школы № 28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
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
Стоимость рациона	66,00	546,4	27,3	27,3	57,5	4,8
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
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	1,0
Стоимость рациона	80,00	731,0	37,3	17,4	82,8	6,9
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	47,7	8,8	9,4	47,7	4,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	174,7	9,5	10,0	76,4	6,4

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.