

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.21

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,3	11,1	0,15	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/25	381,0	22,4	17,3	33,8	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	2,0	13,7	1,1
Стоимость рациона	66,00	588,2	24,8	30,5	57,8	4,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	2,0	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 микроэлементами	30	42,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	710,0	18,3	17,4	82,8	6,9
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/30	341,0	9,5	10,2	53,3	4,4
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	468,0	10,2	10,8	82,0	6,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.21

Согласовано

Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	5	33,0	0,1	3,7	0,05	0
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/25	381,0	22,4	17,3	33,8	2,8
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	650,0	30,2	27,9	69,6	5,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	2,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	1,95	0,1
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	788,8	47,5	18,9	92,5	7,7
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/30	341,0	9,5	10,2	53,3	4,4
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	468,0	10,2	10,8	82,0	6,8

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 23 декабря 21г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные закуски							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	15,27	100	88	0,7	5	10	0,8
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	26,97	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Вторые блюда							
Бефстроганов из куриного филе	47,60	100	266	18,9	12,4	3,6	0,3
Филе куриное панированное	41,63	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Запеканка из творога со сгущенным молоком	52,63	135/25	381,0	22,4	17,3	33,8	2,8
Оладьи со сгущенным молоком	13,85	100/30	341	9,5	10,2	53,3	4,4
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	7,86	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Вермишель отварная с сыром	18,70	150	240	8,8	11,4	25	2,1
Рис отварной	10,85	150	216,0	3,7	6,3	29	2,4
Капуста тушеная	11,72	150	96,0	3	3,4	7,9	0,6
Икра кабачковая (доп гарнир)	4,12	25	20,0	0,3	1,2	2,0	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из смеси ягод	6,62	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Компот из мандаринов	6,74	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техно

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* -+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 23.12.21

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/25	381,0	22,4	17,3	33,8	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона		561,4	27,2	22,0	65,6	5,4

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.