

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.12.21

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	прямое количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
М а н д а р и н ы	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	3,8	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>797,2</b>	<b>824,3</b>	<b>30,3</b>	<b>100,5</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	83,0	1,7	0,8	7,7	0,6
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Картофельное пюре	120	110,0	2,5	4,3	9,7	0,8
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,3	15,1	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>531,5</b>	<b>20,3</b>	<b>15,6</b>	<b>61,7</b>	<b>5,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Макаовый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>289,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,8</b>	<b>30,7</b>	<b>2,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.12.21

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>695,0</b>	<b>22,7</b>	<b>24,3</b>	<b>90,1</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	250	83,0	1,7	0,8	7,7	0,6
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Картофельное пюре	120	110,0	2,5	4,3	9,7	0,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
<b>Стоимость рациона</b>		<b>486,0</b>	<b>20,0</b>	<b>15,5</b>	<b>50,9</b>	<b>4,2</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 24.12.21

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>725,6</b>	<b>25,4</b>	<b>26,7</b>	<b>86,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	83,0	1,7	0,8	7,7	0,6
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Картофельное пюре	120	110,0	2,5	4,3	9,7	0,8
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>521,0</b>	<b>19,9</b>	<b>15,6</b>	<b>59,5</b>	<b>5,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Макаовый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>289,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,8</b>	<b>30,7</b>	<b>2,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.

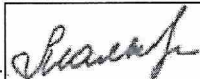
Меню буфетной продукции на 24 декабря 21г


Согласовано  
Директор школы № 20



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные закуски</b>							
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
<b>Первые блюда</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	12,89	250	83	1,7	0,8	7,7	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	48,92	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Шницель " Нежный "	45,07	90	186	13,4	10,0	10,3	0,9
Бифштекс домашний	44,23	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Котлета из индейки	40,85	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Котлета куриная	37,93	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Фрикадельки мясные в соусе	44,47	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Сырники из творога со сгущенным молоком	54,84	150/20	406,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	7,86	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Макаронные изделия с сыром	18,70	150	240	8,8	11,4	25	2,1
Булгур с овощами, кукурузой	19,89	150	278,0	7,3	9,3	33	2,8
Картофельное пюре	32,42	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Кукуруза консервированная ( доп гарнир)	7,31	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
<b>Напитки</b>							
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 свежих яблок	4,62	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	6,34	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
<b>Хлеб</b>							
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  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева 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.