

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.22

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,15	11,0	0,15	0
Сыр порционнo	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	792,0	21,05	32,9	103,95	8,6
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом,говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	29	60,9	2	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	712,7	27,0	21,2	107,1	8,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
Стоимость рациона	30,00	282,0	10,0	10,9	31,2	2,6

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 10.01.22

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	5	33,0	0,05	3,6	0,05	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	66,00	601,2	13,6	16,4	100,5	8,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом,говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	656,0	25,4	20,8	95,8	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
Стоимость рациона	30,00	282,0	10,0	10,9	31,2	2,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.22

Согласовано Для

Директор школы №3


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	5	33,0	0,05	3,6	0,05	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	66,00	601,2	13,6	16,4	100,5	8,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом,говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	614,0	25,0	20,	84,7	7,1

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.

Меню буфетной продукции на 10 Января 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	27,66	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
<i>Вторые блюда</i>							
Бифштекс домашний	44,23	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,68	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	7,86	150	183,0	55	4,2	28,5	2,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,64	150	251,0	8,5	7,3	37	3,1
Вермишель с сыром, маслом	18,70	150	240,0	8,8	11,4	25	2,1
<i>Напитки</i>							
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
Какао с молоком	13,39	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,69	30	63,0	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	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.