

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.01.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>617,0</b>	<b>22,1</b>	<b>15,7</b>	<b>92,6</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Картофельное пюре	150	133,0	2,4	5,6	10,9	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>471,0</b>	<b>19,4</b>	<b>15,4</b>	<b>56,3</b>	<b>4,6</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	150/40	447,0	11,3	12,1	73,5	6,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>574,0</b>	<b>12,0</b>	<b>12,7</b>	<b>102,2</b>	<b>8,4</b>

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 12.01.22

Согласовано  
Директор школы №

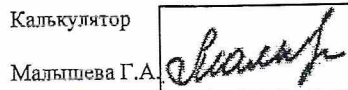
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>686,4</b>	<b>24,7</b>	<b>43,6</b>	<b>100,0</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Картофельное пюре	150	133,0	2,4	5,6	10,9	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>537,5</b>	<b>21,3</b>	<b>15,9</b>	<b>69,8</b>	<b>5,8</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	150/40	447,0	11,3	12,1	73,5	6,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>574,0</b>	<b>12,0</b>	<b>12,7</b>	<b>102,2</b>	<b>8,4</b>

Инженер-техник



Столярова Е.А.

Калькулятор



Мальшова 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 12.01.22

Согласовано  
Директор школы № 12



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>617,0</b>	<b>22,1</b>	<b>15,7</b>	<b>92,6</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Картофельное пюре	150	133,0	2,4	5,6	10,9	0,9
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>471,0</b>	<b>194</b>	<b>15,4</b>	<b>56,3</b>	<b>4,6</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.

Меню буфетной продукции на 12 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 горохом, зеленью	15,71	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная	37,11	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Биточки домашние	40,77	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Бефстроганов из куриного филе	48,45	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Оладьи со сгущенным молоком	14,47	150/40	447	11,3	12,1	73,5	6,1
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,65	150/30	406,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<i>Гарниры</i>							
Картофельное пюре	32,56	150	133,0	2,4	5,6	10,9	0,9
Макаронные изделия отварные	8,73	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	7,31	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
<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
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132,0	0	0,0	33,0	2,8
<i>Хлеб</i>							
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-техн

Калькулятор

Директор по  
производству  
Корнева

Столярова Е.А.

Мальшова Г.А.

\* -+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.