

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.01.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	66,00	596,6	21,1	21,7	71,2	5,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	447,0	22,6	6,9	68,7	5,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	55	181,0	4,4	3,6	33,0	2,7
Стоимость рациона	30,00	301,0	10,4	10,0	42,4	3,5

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 14 Января 22 г

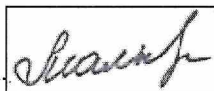
Согласовано
Директор школы

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>							
Бульон с куриным филе.гренками.зеленью	23,33	30/15/25 0	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета из индейки	40,85	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Жаркое по-домашнему с печенью	54,37	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Филе куриное панированное	41,74	90	273,0	23,0	9,5	9,3	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,73	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Булгур с овощами, кукурузой	20,91	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	2,30	15	2,0	0,12	0,03	0,5	0
<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	2,58	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси ягод	6,63	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
<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-технолог
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.01.22

Согласовано
 Для документов
 Директор школы № 12



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
М а н д а р и н	1 шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,05	700,6	22,0	29,2	78,8	6,5
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречкой, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы консервированные (доп, гарнир)	15	2,0	0,12	0,03	0,5	0,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	80,05	511,3	24,4	7,43	81,9	6,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	55	181,0	4,4	3,6	33,0	2,7
Стоимость рациона	30,00	301,0	10,4	10,0	42,4	3,5

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.01.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
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	1,0
Стоимость рациона	66,00	656,4	30,3	19,4	65,7	5,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	447,0	22,6	6,9	68,7	5,7

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.