

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.02.22

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Икра кабачковая	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	729,6	34,3	21,3	74,0	6,2
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
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,1
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
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	526,6	45,3	7,5	85,0	7,0

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 11.02.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	12	43,2	2,8	3,6	0	0
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,4	7,9	5,2	0,4
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, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	700,8	27,9	56,8	71,7	6,0
Обед 1-4 класс						
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
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	596,2	25,6	8,1	99,3	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	13,2	42,1	3,5

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 11 Февраля 22 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	24,68	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Вторые блюда							
Котлета куриная	40,86	90	156,0	14,4	7,9	5,2	0,4
Жаркое по-домашнему с печенью	54,37	200	172,0	93,0	5,3	22,1	1,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	49,90	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Макаронные изделия с сыром	21,27	150	240,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Булгур с овощами, кукурузой	21,04	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Икра кабачковая (доп. гарнир)	3,29	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	4,59	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,1
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	8,00	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Сок фруктовый	7,07	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
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

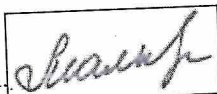
Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшова 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 11.02.22


Согласовано
Директор школы № 6



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,4	7,9	5,2	0,4
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	650,0	26,4	28,1	63,1	5,3
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
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,1
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
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	526,6	45,3	7,5	85,0	7,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	13,2	42,1	3,5

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.