

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.02.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	17	61,2	3,9	5,1	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>772,4</b>	<b>30,5</b>	<b>36,7</b>	<b>79,1</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кукуруза консервированная (доп.гаринир)	40	130,0	4,0	2,0	24,0	2,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>947,8</b>	<b>29,2</b>	<b>23,8</b>	<b>152,4</b>	<b>12,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем.луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>294,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,8</b>	<b>30,3</b>	<b>2,5</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 16 Февраля 22 г

Согласовано  
Директор школы

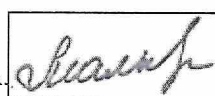
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	30,24	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Бефстроганов из филе индейки	45,56	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Макаронник с мясом	44,50	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Филе куриное запеченное с ананасом	59,30	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
<i>Гарниры</i>							
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	14,41	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
Огурцы консервированные( доп.гарнир )	4,59	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,07
<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
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



Столярова Е.А.

Калькулятор



Мальшева 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 16.02.22

Согласовано  
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	12	43,2	2,8	3,6	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>671,0</b>	<b>26,4</b>	<b>31,9</b>	<b>68,8</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>829,0</b>	<b>25,5</b>	<b>21,9</b>	<b>130,7</b>	<b>10,9</b>

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 16.02.22

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>						
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>634,0</b>	<b>26,2</b>	<b>24,2</b>	<b>76,7</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>792,6</b>	<b>24,3</b>	<b>21,7</b>	<b>123,3</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>294,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,8</b>	<b>30,3</b>	<b>2,5</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.