

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.22

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 порционно	12	79,2	0,1	0,8	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
М а н д а р и н	1шт	58,9	15,0	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>715,9</b>	<b>37,3</b>	<b>23,5</b>	<b>90,7</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	275	181,0	7,3	8,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	45,6	12,4	12,3	45,6	3,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>570,8</b>	<b>25,3</b>	<b>25,0</b>	<b>133,1</b>	<b>11,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>357,0</b>	<b>12,0</b>	<b>14,0</b>	<b>39,3</b>	<b>3,3</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 21.02.22

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>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>627,0</b>	<b>21,8</b>	<b>29,6</b>	<b>75,6</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	275	181,0	7,3	8,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	45,6	12,4	12,3	45,6	3,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>502,6</b>	<b>24,8</b>	<b>24,4</b>	<b>119,0</b>	<b>9,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>357,0</b>	<b>12,0</b>	<b>14,0</b>	<b>39,3</b>	<b>3,3</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.22



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 порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	90,0	5,7	7,5	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>660,8</b>	<b>26,7</b>	<b>37,7</b>	<b>59,9</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	275	181,0	7,3	8,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	45,6	12,4	12,3	45,6	3,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	60	46,0	0,6	3,0	4,6	0,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>486,3</b>	<b>25,3</b>	<b>25,2</b>	<b>112,7</b>	<b>9,4</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.

Меню буфетной продукции на 21 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
Масло сливочное порционно	7,73	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	13,49	20	72	14,6	6	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	30,21	275	181,0	7,3	8,8	17,1	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Филе куриное панированное с анасом	59,30	90	212,0	20,3	6,8	3,7	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Плов из говядины	46,34	200	45,6	12,4	12,3	45,6	3,8
Омлет натуральный	28,62	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Бифштекс домашний	45,31	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	11,73	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Макаронные изделия отварные	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
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
Морская капуста ( доп,гарнир)	9,29	45	18,0	0,3	0,9	2,1	0,2
Икра кабачковая ( доп.гаринир)	6,60	40	32,0	0,6	2,0	3,2	0,3
<b>Напитки</b>							
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 свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Какао с молоком	11,67	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2,1	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

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.