

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной, сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/8	237,0	6,3	10,9	28,4	2,4
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>662,3</b>	<b>21,7</b>	<b>21,7</b>	<b>94,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
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>673,0</b>	<b>27,4</b>	<b>6,3</b>	<b>97,8</b>	<b>8,1</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.

Меню буфетной продукции на 28 Февраля 22 г

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Икра кабачковая	16,50	100	78,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	13,49	20	72,0	14,6	6	0	0
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	24,20	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	26,97	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	13,68	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Шницель " Нежный "	44,00	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гуляш из говядины	51,30	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Оладьи куринные	44,46	100	222,0	16,4	14,5	8,6	0,7
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Каша гречневая рассыпчатая	14,41	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<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
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<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-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 28.02.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной,сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/7	230,0	6,3	10,2	28,4	2,4
Смузи-коктель фруктовое 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>765,7</b>	<b>16,7</b>	<b>20,8</b>	<b>121,5</b>	<b>10,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	35	113,0	3,6	1,9	21,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>777,6</b>	<b>30,8</b>	<b>18,1</b>	<b>117,1</b>	<b>9,8</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	213	166,1	6,0	5,3	23,4	2,0
Пирожок печеный с творогом	85	213,0	10,2	7,9	23,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>379,1</b>	<b>16,2</b>	<b>13,2</b>	<b>47,0</b>	<b>3,9</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.22

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной,сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/8	237,0	6,3	10,9	28,4	2,4
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>662,3</b>	<b>21,7</b>	<b>21,7</b>	<b>94,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>640,1</b>	<b>26,5</b>	<b>16,0</b>	<b>91,1</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	213	166,1	6,0	5,3	23,4	2,0
Пирожок печеный с творогом	85	213,0	10,2	7,9	23,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>379,1</b>	<b>16,2</b>	<b>13,2</b>	<b>47,0</b>	<b>3,9</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.