

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.02.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод. элемент, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная "Дружба" с маслом	250/8	279,0	7,7	11,0	37,2	3,1
Творог "Растишка" 1/100	1штг	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
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
Стоимость рациона	80,00	611,0	20,5	25,1	75,7	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики "Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	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 микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	107,3	2,9	0,7	22,0	1,8
Стоимость рациона	96,00	883,3	32,1	21,1	130,3	10,9

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 17.02.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/8	250,0	6,2	9,0	31,6	2,6
Творог " Растишка " 1/ 100	1штг	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
М а н д а р и н	1штг	58,9	1,2	0,3	8,6	0,7
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	705,5	25,2	20,4	96,7	8,0
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Appetитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1штг	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	96,00	663,7	26,6	18,7	84,9	7,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	11,7	11,6	53,2	4,4

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 17.02.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растишка " 1/ 100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
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
Стоимость рациона	80,00	607,8	23,5	19,5	84,7	7,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Appetитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Стоимость рациона	96,00	580,1	25,7	18,0	67,7	5,6
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	11,7	11,6	53,2	4,4

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 17 Февраля 22 г

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
Ветчина порционно	14,50	30	54	4,9	3,1	1,2	0,1
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	17,75	20/15/25 0	95,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	46,98	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Филе куриное панированное	44,26	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Ежики " Аппетитные "	40,80	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	15,92	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Гарниры							
Картофельное пюре	33,27	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Булгур отварной	14,80	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Вермишель отварная	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
Огурцы консервированные(доп.гарнир)	4,59	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,07
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 сухофруктов	7,03	200	83,0	0,06	0,0	20,9	1,7
Какао с молоком	11,67	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,1
Хлеб							
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.