

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный + платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,8	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,00	841,2	29,9	35,6	97,3	8,1
Обед 5-11 класс (льготный + платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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
Стоимость рациона	96,00	584,0	22,0	19,95	75,0	6,2

Инженер-техник

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 22 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	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
Огурцы свежие	31,37	100	16,0	0,8	0,2	2,8	0,2
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	26,97	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	17,10	250/5	259,0	8,1	5,5	35,0	2,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Жаркое с индейкой	61,25	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Гарниры							
Рагу овощное	30,05	150	122,0	3	6,2	12,7	1,1
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
Морская капуста (доп,гарнир)	9,29	45	18,0	0,3	0,9	2,1	0,2
Икра кабачковая (доп.гарнир)	6,60	40	32,0	0,6	2,0	3,2	0,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15,68	50	8,0	0,4	0,08	1,4	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
Кофейный напиток	6,73	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,69	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 22.02.22

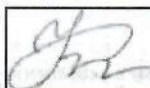
Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный + платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	250/5	259,0	8,1	9,5	35,0	2,9
М а н д а р и н	1 шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	700,9	21,0	28,5	88,9	7,4
Обед 1-4 класс (льготный + платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,3
Стоимость рациона	96,00	510,5	20,0	19,32	60,1	5,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Х а ч п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	37,00	383,0	14,6	15,6	41,5	3,4

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 22.02.22

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	27	97,2	6,2	8,1	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	250/5	259,0	8,1	9,5	35,0	2,9
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Мандарин	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	808,9	25,0	31,0	106,4	8,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	45	6,0	0,3	0,05	1,2	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	33	69,3	2,3	0,3	14,2	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	599,9	22,6	19,9	78,2	6,5
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачпури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	37,00	383,0	14,6	15,6	41,5	3,4

Инженер-технолог

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.