

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.03.22

Согласовано

Директор школы № 48



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	23	83,0	5,3	6,9	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/35	355,0	23,7	17,5	49,0	4,1
Сдоба "Аппетитная" с повидлом 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	913,0	42,5	32,5	171,0	14,3
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	1012,6	36,2	31,4	142,3	11,9
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
Стоимость рациона	37,00	434,0	13,7	16,1	52,0	4,4

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 02.03.22

Согласовано
Директор школы № 13



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
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	686,0	32,3	32,1	76,4	6,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
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
Стоимость рациона	96,00	936,0	35,4	30,8	126,5	10,5

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.

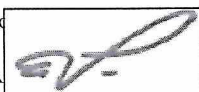
Меню буфетной продукции на 02 Марта 22 г

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
<i>Первые блюда</i>							
Суп молочный с вермишелью	13,10	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога с вареньем	62,42	150/35	355,0	23,7	17,5	49,0	4,1
Запеканка из творога с молоком сгущенным	56,06	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Фрикадельки мясные в соусе	51,15	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Блинчики с маслом сливочным	26,58	150/10	385,0	11,8	16,9	47,6	4,0
Блинчики с молоком сгущенным	24,80	150/30	413,0	13,7	12,7	61,8	5,2
Блинчики с джемом	23,84	150/30	399,0	11,8	10,5	65,9	5,5
Оладьи с маслом сливочным	21,18	150/10	438,0	11,4	18,4	57,9	4,8
Оладьи с джемом	18,44	150/30	452,0	11,5	11,9	76,3	6,4
Оладьи с молоком сгущенным	19,40	150/30	466,0	13,4	14,2	72,1	6,0
Блинчики с яблочным фаршем	19,10	135	318,0	7,6	13,5	40,6	3,4
Блинчики фаршированные джемом	21,62	135	371,0	7,7	13,3	58,0	4,8
Б л и н ч и к и	12,42	100	208,0	7,9	3,7	31,7	2,6
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	14,41	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Горонек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
<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
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	7,47	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
<i>Хлеб</i>							
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

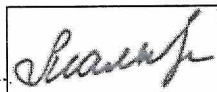
Инженер-техн

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.03.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/35	355,0	23,7	17,5	49,0	4,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,00	622,4	31,3	39,3	95,7	8,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	930,4	35,2	30,8	125,4	10,5
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
Стоимость рациона	37,00	434,0	13,7	16,1	52,0	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.