

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 17.03.22

Согласовано
Директор школы № 127

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчи на порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная "Дружба" с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Ворст "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Гатон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	598,0	21,3	23,1	75,8	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Гжики "Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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
Гатон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	715,0	30,8	18,9	92,6	7,7

Инженер-технол.

Калькулятор

Столярэва Е.А.

Мальшэва 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 Марта 22 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Примерное количество хлебных единиц*	При мерное количество хлебных единиц*
Икра кабачковая	16,50	100	78,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Огурцы свежие с маслом растительным	20,01	100	104,0	0,8	10,1	2,5	0,2
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
Ветчина порционно	14,50	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	24,76	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	47,36	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Ежики "Аппетитные"	42,71	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Филе куриное панированное	44,84	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Ссиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	16,49	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Гарниры							
Булгур отварной	14,80	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Пюре картофельное	33,43	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	4,59	30	4,0	0,2	0,06	0,9	0
Постные Блюда							
Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью	21,09	250	115,0	2,1	4,4	17,1	1,4
Кстлеты морковные	17,39	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4
Картофель отварной с маслом, растительным	32,64	150	151,0	2,9	5,9	15,4	1,3
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
Какао с молоком	12,37	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
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-технол.

Столярова Е.А.

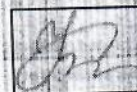


Калькулятор

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 17.03.22

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	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/10	261,0	6,2	12,2	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Творог "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Мандарин	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	696,3	24,0	23,1	97,4	8,0
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	160	155,0	3,1	3,2	16,5	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	676,0	30,0	16,7	83,4	7,0
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	201	150,8	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	372,8	11,8	9,2	53,2	4,4

Инженер-техно.

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.

Стоимость рациона

96,00

696,3 24,0 23,1 97,4 8,0

Обед

96,00

676,0 30,0 16,7 83,4 7,0

Полдник

37,00

372,8 11,8 9,2 53,2 4,4

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Ветчи на порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Ворог "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Ватон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	671,0	23,5	26,8	84,2	7,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Бжжики "Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	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	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	96,00	589,0	28,0	18,4	64,7	5,4
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	201	150,8	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	372,8	11,8	9,2	53,2	4,4

Инженер-техно

Калькулятор

Столярва Е.А

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.