

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.04.22

Согласовано

Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	601,0	21,8	22,5	74,3	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	582,5	23,2	19,0	63,8	5,3

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.04.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	150	181,0	4,0	6,7	26,1	2,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	698,0	22,9	27,0	89,2	7,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	4,0	0,4	0	0,7	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	558,5	22,9	17,9	62,1	5,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	373,0	11,8	9,2	50,2	4,2

Инженер-техно

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 15.04.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	150	181,0	4,0	6,7	26,1	2,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	698,0	22,9	27,0	89,2	7,4
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	4,0	0,4	0	0,7	0,1
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	558,5	22,9	17,9	62,1	5,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	373,0	11,8	9,2	50,2	4,2

Инженер-техно

Калькулятор

Столярова 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.

Меню буфетной продукции на 15 Апреля 22 г


Согласовано Для
Директор, школьного



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	6,74	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	27,54	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Печень по-строгановски	34,34	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Шницель " Нежный "	49,33	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Плов из говядины	63,17	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Гарниры							
Картофельное пюре	33,43	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	21,82	150	181,0	4	6,7	26,1	2,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,09	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,87	50	4,0	0,4	0	0,7	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,11	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кофейный напиток витаминизированный	7,26	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Фрукты							
Я б л о к о	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева 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.