

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.04.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенное молоко 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	886,6	42,6	32,8	162,5	13,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	36,6	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	617,1	32,8	28,6	105,2	8,8
Полдник						
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Х а ч а п у р и	65	210,0	8,4	10,0	18,1	1,5
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	364,0	9,6	10,6	53,7	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 20.04.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенное молоко 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	867,0	42,0	32,7	158,6	13,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	36,6	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	617,1	32,8	28,6	105,2	8,8
Полдник						
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хачапури	65	210,0	8,4	10,0	18,1	1,5
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	364,0	9,6	10,6	53,7	4,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.04.22

Согласовано
Директор школы № 21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	493,0	31,6	23,4	52,4	4,3
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	676,0	35,9	25,7	88,7	7,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Чай с сахаром	200	0,2	0,1	10,1	41,0	3,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	0,2	0,1	10,1	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	759,4	32,7	82,6	136,7	11,3

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.

Меню буфетной продукции на 20 Апреля 22 г


Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционнo	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой, и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,55	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога с вареньем	61,23	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Фрикадельки мясные в соусе	58,35	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	16,65	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,22	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	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
Компот из апельсинов	7,34	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<i>Фрукты</i>							
Я б л о к о	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

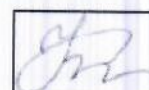
Инженер-техн
Столярова Е.А.



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.