

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.05.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное прционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>511,2</b>	<b>13,4</b>	<b>25,2</b>	<b>57,9</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный +платный )</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>858,5</b>	<b>39,5</b>	<b>79,8</b>	<b>108,0</b>	<b>9,0</b>

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

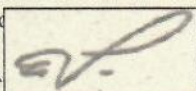
НА 20.05.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1 шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>652,1</b>	<b>19,32</b>	<b>52,2</b>	<b>68,4</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>825,5</b>	<b>38,8</b>	<b>27,1</b>	<b>104,0</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Я б л о к о	1 шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>338,1</b>	<b>12,5</b>	<b>6,9</b>	<b>51,8</b>	<b>4,3</b>

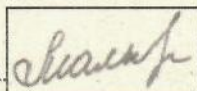
Инженер-техн

Столярова Е.А.

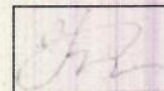


Калькулятор

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 20.05.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Яблоко	1 шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>652,1</b>	<b>19,32</b>	<b>52,2</b>	<b>68,4</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>825,5</b>	<b>38,8</b>	<b>27,1</b>	<b>104,0</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Яблоко	1 шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>338,1</b>	<b>12,5</b>	<b>6,9</b>	<b>51,8</b>	<b>4,3</b>

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.

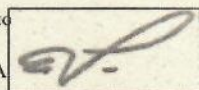
Меню буфетной продукции на 20 МАЯ 22 г

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	13,49	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Огурцы свежие с маслом растительным	20,14	100	107,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	23,13	100	19,0	3,6	11,5	19,5	1,6
<b>Первые блюда</b>							
Суп гороховый с гречками и зеленью	9,46	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
<b>Вторые блюда</b>							
Жаркое с индейкой	61,66	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Биточки по-белорусски	78,31	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	9,43	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Вермишель отварная с сыром	22,07	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	7,96	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,52	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	7,70	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,35	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из свежих яблок	7,71	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Фрукты</b>							
Яблоко	18,53	1шт	61,1	0,52	0,5	12,7	1,1
<b>Хлеб</b>							
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

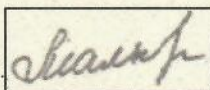
Инженер-техно

Столярова Е.А.

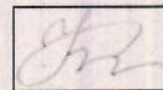


Калькулятор

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.