

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.05.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180					
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Яблоко	1шт	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
Стоимость рациона	80,00					
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Картофельное пюре	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 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	744,5	35,4	23,9	87,9	7,2

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.05.22

Согласовано
Директор школы № 48



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	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
Стоимость рациона	80,00	734,1	29,52	20,12	103,6	8,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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
Стоимость рациона	96,00	734,5	34,7	22,9	89,3	7,4
Полдник						
Оладьи с джемом	100/30	337,0	7,6	8,9	56,7	4,7
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	61,1	0,5	0,52	12,7	1,1
Стоимость рациона	37,00	488,1	8,1	9,4	91,8	7,7

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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

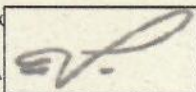
НА 25.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	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
Стоимость рациона	96,00	734,1	29,52	20,12	103,6	8,6
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
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
Стоимость рациона	96,00	741,5	35,1	23,0	89,3	7,4
Полдник						
Оладьи с джемом	100/30	337,0	7,6	8,9	56,7	4,7
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	61,1	0,5	0,52	12,7	1,1
Стоимость рациона	37,00	488,1	8,1	9,4	91,8	7,7

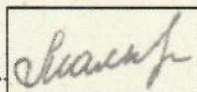
Инженер-техн

Столярова Е.А.

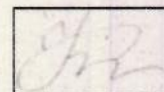


Калькулятор

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.

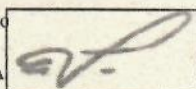
Меню буфетной продукции на 25 МАЯ 22 г

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
Овощи свежие(огурцы,помидоры) с маслом растительным	21,52	100	107,0	0,86	10,13	1,8	0,2
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	22,13	100	19,0	3,6	11,5	19,5	1,6
Первые блюда							
Суп с горохом, гречками и зеленью	9,46	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Вторые блюда							
Рыба запеченая	48,75	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Бефстроганов из куриного филе	40,06	100	169,0	14,0	18,6	4,3	0,4
Биточки домашние	53,59	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	49,78	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Оладьи с джемом	15,92	100/30	337,0	7,6	8,9	56,7	4,7
Сырники из творога со вареньем	57,72	150/30	458,0	24,3	17,0	52,0	4,3
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Картофельное пюре	34,03	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Макаронные изделия отварные с сыром	22,07	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	8,03	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Огурцы сыезжие (доп.гарнир)	3,98	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Напитки							
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
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
Компот из вишни	9,80	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Фрукты							
Я б л о к о	18,53	1шт	61,1	0,52	0,5	12,7	1,1
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

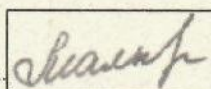
Инженер-техно

Столярова Е.А.

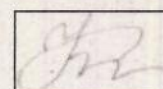


Калькулятор

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.