


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.09.22

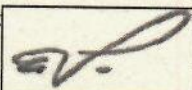
Согласовано

Директор школы № 

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Нектарин	1шт	55,0	1,0	0,1	11,5	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>678,4</b>	<b>24,1</b>	<b>17,1</b>	<b>105,6</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	20/15/250	231,0	17,0	4,1	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>673,2</b>	<b>35,4</b>	<b>14,5</b>	<b>100,2</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,4</b>

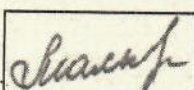
Инженер-техно

Столярова Е.А.

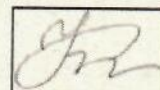


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Кернева



\* - 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 22.09.22

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>						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Нектарин	1 шт	55,0	1,0	0,1	11,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>678,4</b>	<b>24,1</b>	<b>17,1</b>	<b>105,6</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	20/15/250	231,0	17,0	4,1	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>673,2</b>	<b>35,4</b>	<b>14,5</b>	<b>100,2</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,4</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 22.09.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,06
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>636,8</b>	<b>32,1</b>	<b>20,1</b>	<b>82,0</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с горохом,куриным филе, гренками и зеленью	20/15/250	231,0	17,0	4,1	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	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>655,0</b>	<b>34,7</b>	<b>14,3</b>	<b>96,7</b>	<b>8,0</b>

Инженер-техн  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
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 22 Сентября 22 г

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Помидоры свежие со сладким перцем и маслом растительным	22,38	100	103,0	0,7	10	2,3	0,2
Помидоры свежие с маслом растительным	14,51	100	109,0	0,99	10	3,4	0,2
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	14,52	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	19,07	100	19,0	3,6	12	19,5	1,6
<b>Первые блюда</b>							
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	21,58	20/15/250	231,0	17,0	4,1	31,5	2,6
<b>Вторые блюда</b>							
Котлеты куриные с сыром	44,03	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	49,43	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Жаркое по-домашнему	68,19	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	8,60	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,22	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из смеси сухофруктов	6,99	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,42	200	112,0	0	0,0	28,0	2,3
Сок фруктовый	12,0	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
<b>Хлеб</b>							
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-техн

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.