

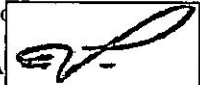
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.22

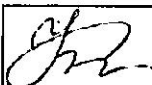
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Применено количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>741,6</b>	<b>31,4</b>	<b>34,9</b>	<b>75,4</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
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>848,2</b>	<b>38,7</b>	<b>30,65</b>	<b>104,2</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>326,0</b>	<b>11,7</b>	<b>13,7</b>	<b>38,9</b>	<b>3,2</b>

Инженер-техник  
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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.22

Согласно  
Директору



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Протеин, г	Хлебные единицы
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>643,0</b>	<b>35,2</b>	<b>25,8</b>	<b>67,7</b>	<b>5,6</b>	
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6	
Филе куриное паннированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	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>864,0</b>	<b>39,1</b>	<b>31,3</b>	<b>106,3</b>	<b>8,8</b>	

Инженер-технолог

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.22

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие компоненты
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>741,6</b>	<b>31,4</b>	<b>34,9</b>	<b>75,4</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное паннированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
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>848,2</b>	<b>38,7</b>	<b>30,65</b>	<b>104,2</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>326,0</b>	<b>11,7</b>	<b>13,7</b>	<b>38,9</b>	<b>3,2</b>

Инженер-техно

Стоярова 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.

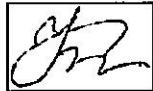
Меню буфетной продукции на 13 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционнo	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционнo	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	22,92	100	19,0	1,4	10	3,5	0,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	18,49	100	88,0	0,7	5	10,0	0,8
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	17,24	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	30,89	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Запеканка из творога со стуженным молоком	66,96	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	8,00	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из груш	10,93	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,56	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<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

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева Г.А. 

Директор по  
производству 

\* -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.