

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.22

Согласовано Для
Директор документов
школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,1	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	719,0	24,7	17,7	113,2	9,4
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	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	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	698,1	29,8	17,0	106,2	8,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	60	127,0	2,9	3,3	21,5	1,8
Стоимость рациона	37,00	247,0	8,9	9,7	30,9	2,6

Инженер-техн

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
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)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	582,0	28,2	14,5	84,4	7,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	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 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
Стоимость рациона	96,00	651,0	28,2	16,7	96,7	8,0

Инженер-техно

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 20 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
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	21,79	100	103,0	0,7	10	2,3	0,1
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	22,60	100	19,0	3,6	12	19,5	1,6
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	17,24	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Первые блюда							
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	22,21	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Вторые блюда							
Котлеты куриные с сыром	43,84	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Филе куриное запеченое с помидорами и сыром	50,41	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Жаркое по-домашнему	66,27	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,86	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	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
Напитки							
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,56	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
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

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,1	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,00	719,0	24,7	17,7	113,2	9,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	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	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	698,1	29,8	17,0	106,2	8,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	60	127,0	2,9	3,3	21,5	1,8
Стоимость рациона	37,00	247,0	8,9	9,7	30,9	2,6

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.