

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 07.11.22

Согласовано
Директор школы:

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,00	613,8	28,5	34,4	47,2	3,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	136,0	4,4	5,7	16,8	1,4
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	912,8	35,1	28,4	128,9	10,6

Инженер-техн

Калькулятор

Мальцева 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 07.11.22

Согласовано
Директор школы № 2



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 0,9	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	570,8	23,5	29,6	52,4	4,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	136,0	4,4	5,7	16,8	1,4
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	923,4	34,7	27,0	135,0	11,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

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.

128

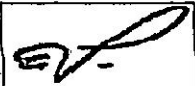
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

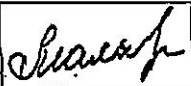


НА 07.11.22

Согласовано
Директор школы № 2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 0,9	1штг	32,4	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	570,8	23,5	29,6	52,4	4,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	136,0	4,4	5,7	16,8	1,4
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1штг	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	923,4	34,7	27,0	135,0	11,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по производству
Корнева 

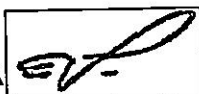
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 07 Ноября 22 г

Согласовано
Директор школы

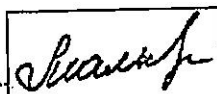
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
Первые блюда							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	16,50	265	136,0	4,4	5,7	16,8	1,4
Вторые блюда							
Омлет натуральный	34,68	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
Шницель " Нежный "	40,12	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	10,00	25	10,0	0,8	0,1	1,6	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
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	8,12	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

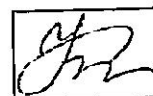


Калькулятор

Мальшова 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.