


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.22




Сот. 1025202272404  
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>						
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>562,0</b>	<b>23,5</b>	<b>21,0</b>	<b>68,3</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>678,6</b>	<b>22,0</b>	<b>20,0</b>	<b>101,3</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>						
Мололок витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	263,0	5,0	7,47	36,1	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>383,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</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 19.01.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>631,4</b>	<b>26,1</b>	<b>24,2</b>	<b>75,8</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>751,7</b>	<b>22,9</b>	<b>20,6</b>	<b>116,2</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
Мололок витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	263,0	5,0	7,47	36,1	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>383,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>562,0</b>	<b>23,5</b>	<b>21,0</b>	<b>68,3</b>	<b>5,7</b>
<i>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</i>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микроэлементами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>678,6</b>	<b>22,0</b>	<b>20,0</b>	<b>101,3</b>	<b>8,4</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.


Меню буфетной продукции на 19 Января 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп из овощей с мясом ,зеленью	28,75	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное ,запеченое с ананасом	57,26	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
Беф-строганов из филе индейки	45,80	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Макаронник с мясом	43,59	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Сосиска отварная	22,20	1 шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Картофель отварной	36,37	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	14,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	4,59	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,08
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,10	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром,лимоном	2,58	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132,0	0	0,0	33,0	2,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техн  
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.