

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 25.01.22

Директор

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	12	43,0	2,8	2,1	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	61,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>509,8</b>	<b>15,0</b>	<b>20,4</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,гречками,зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Жаркое с куриным филе	200	251,0	8,7	5,5	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>567,9</b>	<b>18,7</b>	<b>11,8</b>	<b>74,2</b>	<b>6,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>386,0</b>	<b>11,6</b>	<b>11,5</b>	<b>52,7</b>	<b>4,4</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 25.01.22

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	17	61,2	3,9	5,1	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	61,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>682,4</b>	<b>26,9</b>	<b>35,4</b>	<b>78,6</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Жаркое с куриным филе	200	251,0	8,7	5,5	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1ши	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	47	98,7	3,3	0,5	20,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>641,7</b>	<b>19,8</b>	<b>12,4</b>	<b>89,3</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>386,0</b>	<b>11,6</b>	<b>11,5</b>	<b>52,7</b>	<b>4,4</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 25.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	61,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>695,0</b>	<b>28,9</b>	<b>34,9</b>	<b>80,3</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Жаркое с куриным филе	200	251,0	8,7	5,5	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>567,9</b>	<b>18,7</b>	<b>11,8</b>	<b>74,2</b>	<b>6,1</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

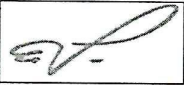
Директор по  
производству  
Корнева

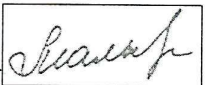
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 25 Января 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	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 картофельный с горохом, гречками, зеленью	18,05	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная пшеничная с маслом	14,80	200/5	215,0	6,5	8,4	28	2,3
Филе куриное панированное	41,74	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Жаркое с куринным филе	58,68	200	251,0	8,7	5,5	19,3	1,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	14,41	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Рагу овощное	30,05	150	122,0	3,0	6,2	12,7	1,1
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
<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
Кофейный напиток витаминизированный	6,86	200	61,0	2,3	1,8	25,0	2,1
<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.