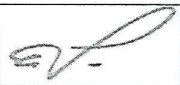


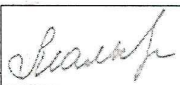
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 27.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</i>						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,5	0,6	0,05
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>407,0</b>	<b>20,2</b>	<b>20,4</b>	<b>41,5</b>	<b>3,4</b>
<i>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</i>						
Солянка домашняя с зеленью	250	111,0	4,2	6,3	7,1	0,6
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>709,</b>	<b>33,0</b>	<b>20,5</b>	<b>76,7</b>	<b>6,4</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 27.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</i>						
Сыр порционнно	23	82,8	5,3	6,9	0	0
Масло сливочное порционнно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<i>Стоимость рациона</i>	<i>66,00</i>	<i>529,2</i>	<i>22,2</i>	<i>33,3</i>	<i>41,2</i>	<i>3,4</i>
<i>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</i>						
Солянка домашняя с зеленью	250	111,0	4,2	6,3	7,1	0,6
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,00</i>	<i>709,0</i>	<i>33,0</i>	<i>20,5</i>	<i>76,7</i>	<i>6,4</i>
<i>Полдник</i>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308,0	8,8	9,4	47,7	4,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
<i>Стоимость рациона</i>	<i>30,00</i>	<i>435,0</i>	<i>9,5</i>	<i>10,0</i>	<i>76,4</i>	<i>6,4</i>

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 27.01.22

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Сыр порционнно	23	82,8	5,3	6,9	0	0
Масло сливочное порционнно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	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
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,05</i>	<i>598,6</i>	<i>24,9</i>	<i>36,4</i>	<i>48,6</i>	<i>4,0</i>
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Солянка домашняя с зеленью	250	111,0	4,2	6,3	7,1	0,6
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,5
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,05</i>	<i>781,8</i>	<i>35,1</i>	<i>21,0</i>	<i>91,5</i>	<i>7,6</i>
<i>Полдник</i>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308,0	8,8	9,4	47,7	4,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
<i>Стоимость рациона</i>	<i>30,00</i>	<i>435,0</i>	<i>9,5</i>	<i>10,0</i>	<i>76,4</i>	<i>6,4</i>

Инженер-техник  
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 27 Января 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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
Ветчина порционно	7,25	15	26	2,5	1,5	0,6	0,05
<i>Первые блюда</i>							
Солянка домашняя с зеленью	31,32	250	111,0	4,2	6,3	7,1	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	28,77	150	204,0	13,9	18	3,3	0,3
Филе куриное панированное	41,74	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Оладьи со сгущенным молоком	12,50	100/20	308,0	8,8	9,4	47,7	4,0
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,27	150	240,	8,8	11,4	24,6	2,1
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
Капуста тушеная	11,72	150	96,0	3	3,4	7,9	0,7
<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
Компот из свежих яблок	4,62	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Компот из смеси ягшод	8,00	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
<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.