

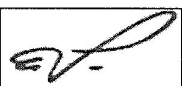
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,5	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/35	354,0	23,6	17,5	48,6	4,1
Я б л о к о	1 шт	88,4	0,8	0,8	18,1	1,5
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	721,8	32,7	33,8	93,1	7,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	20/255	125,0	6,1	4,7	14,4	1,2
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,1	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	910,6	38,4	24,5	108,2	9,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,6	19,3	1,6
Булочка домашняя	60	216,0	4,3	6,8	28,4	2,4
Стоимость рациона	37,00	368,0	10,4	12,4	47,7	4,0

Инженер-техн



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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,7
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	80,00	551,4	28,1	28,4	68,8	5,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясными фрикадельками,сметаной,зеленью	20/255	125,0	6,1	4,7	14,4	1,2
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
Стоимость рациона	96,00	783,9	36,5	21,9	84,3	7,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,6	19,3	1,6
Булочка домашняя	60	216,0	4,3	6,8	28,4	2,4
Стоимость рациона	37,00	368,0	10,4	12,4	47,7	4,0

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.


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

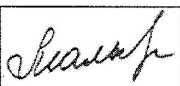



НА 08.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,7
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	80,00	551,4	28,1	28,4	68,8	5,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	20/255	125,0	6,1	4,7	14,4	1,2
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
Стоимость рациона	96,00	783,9	36,5	21,9	84,3	7,0

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

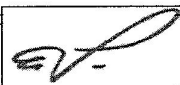
Директор по производству
Корнева 

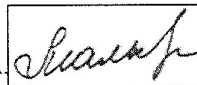
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 08 Февраля 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясеыми фрикадельками, сметаной, зеленью	27,60	20/255	125,0	6,1	4,7	14,4	1,2
Вторые блюда							
Запеканка из творога с вареньем	60,68	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,7
Филе куриное панированное	49,90	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Рис отварной	11,73	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Вермишель отварная с сыром	21,27	150	240,0	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
Напитки							
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	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,69	30	63,0	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техно
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшыева 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.