

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 22.02.22

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, 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 | 27 | 97,2 | 6,2 | 8,1 | 0 | 0 |
| Каша молочная пшеничная с маслом | 250/5 | 259,0 | 8,1 | 9,5 | 35,0 | 2,9 |
| Йогурт "Растишка" 1/110 | 1шт | 102,0 | 4,2 | 3,3 | 14,1 | 1,2 |
| Мандарин | 1шт | 58,9 | 1,2 | 0,3 | 11,7 | 0,9 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 125,0 | 2,3 | 1,8 | 25,0 | 2,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 36 | 100,8 | 2,9 | 0,7 | 20,5 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 808,9 | 25,0 | 31,0 | 106,4 | 8,8 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 143,0 | 8,5 | 3,3 | 15,2 | 1,3 |
| Жаркое с индейкой | 200 | 251,0 | 8,7 | 15,5 | 19,3 | 1,6 |
| Огурцы свежие (доп. гарнир) | 45 | 6,0 | 0,3 | 0,05 | 1,2 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 33 | 69,3 | 2,3 | 0,3 | 14,2 | 1,2 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 32 | 89,6 | 2,6 | 0,6 | 18,2 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 599,9 | 22,6 | 19,9 | 78,2 | 6,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 200 | 156,0 | 5,6 | 5,0 | 22,0 | 1,8 |
| Хачпури | 70 | 227,0 | 9,0 | 10,6 | 19,5 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 383,0 | 14,6 | 15,6 | 41,5 | 3,4 |

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 22.02.22



| 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 | 30 | 108,0 | 6,9 | 9,0 | 0 | 0 |
| Каша молочная пшенная с маслом | 250/5 | 259,0 | 8,1 | 9,5 | 35,0 | 2,9 |
| Ма н д а р и н | 1шт | 58,9 | 1,2 | 0,3 | 11,7 | 0,9 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 125,0 | 2,3 | 1,8 | 25,0 | 2,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 700,9 | 21,0 | 28,5 | 88,9 | 7,4 |
| Обед 1-4 класс (льготный + платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 143,0 | 8,5 | 3,3 | 15,2 | 1,3 |
| Жаркое с индейкой | 200 | 251,0 | 8,7 | 15,5 | 19,3 | 1,6 |
| Огурцы свежие (доп. гарнир) | 15 | 2,0 | 0,1 | 0,015 | 0,4 | 0,0 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 35 | 73,5 | 2,5 | 0,4 | 15,1 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 510,5 | 20,0 | 19,32 | 60,1 | 5,0 |
| Полдник | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 200 | 156,0 | 5,6 | 5,0 | 22,0 | 1,8 |
| Х а ч п у р и | 70 | 227,0 | 9,0 | 10,6 | 19,5 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 383,0 | 14,6 | 15,6 | 41,5 | 3,4 |

Инженер-техн

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 22.02.22

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|--|--------------|--------------------|-------------|--------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный + платный) | | | | | | |
| Масло сливочное порционнo | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Сыр порционнo | 20 | 73,0 | 4,6 | 5,9 | 0 | 0 |
| Сосиска отварная | 1 шт | 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 | 125,0 | 2,3 | 1,8 | 25,0 | 2,1 |
| Я б л о к о | 1шт | 71,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 34 | 95,2 | 2,8 | 0,7 | 19,4 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 841,2 | 29,9 | 35,6 | 97,3 | 8,1 |
| Обед 5-11 класс (льготный + платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 143,0 | 8,5 | 3,3 | 15,2 | 1,3 |
| Жаркое с индейкой | 200 | 251,0 | 8,7 | 15,5 | 19,3 | 1,6 |
| Огурцы свежие (доп. гарнир) | 15 | 2,0 | 0,1 | 0,015 | 0,4 | 0,0 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 584,0 | 22,0 | 19,95 | 75,0 | 6,2 |

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.

Меню буфетной продукции на 22 Февраля 22 г



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки | Жиры | Углеводы | Примерное количество хлебных |
|--|-------|-----------|--------------------|-------|------|----------|------------------------------|
| Икра кабачковая | 16,50 | 100 | 78,0 | 0,6 | 2,4 | 3,9 | 0,3 |
| Масло сливочное порционно | 7,73 | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Сыр порционно | 13,49 | 20 | 72,0 | 14,6 | 6 | 0 | 0 |
| Огурцы свежие | 31,37 | 100 | 16,0 | 0,8 | 0,2 | 2,8 | 0,2 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 26,97 | 10/250 | 143,0 | 8,5 | 3,3 | 15,2 | 1,3 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Каша молочная пшеничная с маслом | 17,10 | 250/5 | 259,0 | 8,1 | 5,5 | 35,0 | 2,9 |
| Сосиска отварная | 22,20 | 1шт | 135,0 | 6,0 | 11,0 | 1,5 | 0,1 |
| Жаркое с индейкой | 61,25 | 200 | 251,0 | 8,7 | 15,5 | 19,3 | 1,6 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Рагу овощное | 30,05 | 150 | 122,0 | 3 | 6,2 | 12,7 | 1,1 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 14,41 | 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 |
| Морская капуста (доп.гарнир) | 9,29 | 45 | 18,0 | 0,3 | 0,9 | 2,1 | 0,2 |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 6,60 | 40 | 32,0 | 0,6 | 2,0 | 3,2 | 0,3 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 15,68 | 50 | 8,0 | 0,4 | 0,08 | 1,4 | 0,1 |
| 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 |
| Кофейный напиток | 6,73 | 200 | 125,0 | 2,3 | 1,8 | 25,0 | 2,1 |
| Чай с сахаром, лимоном | 2,57 | 200/7 | 44,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Хлеб | | | | | | | |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 1,69 | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 3,00 | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |

Инженер-технолог
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.