

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.22



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	20	72,0	4,6	6,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	757,1	34,0	34,1	77,7	6,4
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной.зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	97,0	3,1	1,6	18,0	1,5
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
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	96,00	935,4	42,6	24,3	115,1	9,6
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	614,0	14,6	27,7	106,8	8,9

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 24.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	691,4	32,0	32,4	68,3	5,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной.зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
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
Стоимость рациона	96,00	746,0	36,9	22,0	78,3	6,5
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	614,0	14,6	27,7	106,8	8,9

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 24.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	691,4	32,0	32,4	68,3	5,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной.зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
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
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	830,0	39,3	22,6	95,4	8,0

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 24 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	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								
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	31,63	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6	
Вторые блюда								
Запеканка из творога со сгущенным молоком	57,78	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3	
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1	
Оладьи со сгущенным молоком	17,60	150/25	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3	
Филе куриное панированное	49,90	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9	
Гарниры								
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4	
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	
Вермишель отварная с сыром	21,27	150	240,0	8,8	11,4	24,6	2,1	
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	
Компот из свежих яблок	4,62	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6	
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Компот из смеси ягод	8,00	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4	
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-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева 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.