

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,2
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	747,0	23,3	31,5	87,3	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	90	123,0	8,4	3,0	6,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие порционно (доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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	723,0	27,4	14,9	106,5	8,8

Инженер-техно

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 25.02.22



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
Щницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Я б л о к о	150	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	893,2	31,0	35,7	102,7	8,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	90	123,0	8,4	3,0	6,2	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие порционно (доп. гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	96,00	567,6	22,2	12,7	73,1	6,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	357,0	12,0	14,0	39,3	3,3

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 25.02.22



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
Щницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами,кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,7	0,9
Стоимость рациона	80,00	711,0	24,7	28,8	80,3	6,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	90	123,0	8,4	3,0	6,2	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие порционно (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	96,00	519,2	20,7	12,32	63,4	5,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	357,0	12,0	14,0	39,3	3,3

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 25 Февраля 22 г



Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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 порционно	31,37	100	16,0	0,8	0,2	2,8	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	24,21	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Печень по-строгановски	25,61	90	123,0	8,4	3,0	6,2	0,5
Шницель " Нежный "	44,00	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Сырники из творога со сгущенным молоком	52,19	150/20	406,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Филе куриное запеченное с ананасом	59,30	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
Гарниры							
Пюре картофельное	33,27	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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
Булгур с овощами, кукурузой	21,04	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
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
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	6,73	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
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-техно

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.