

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп,гарнир)	35	5,0	0,3	0,1	0,9	0,07
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	96,00	536,6	19,0	16,6	67,2	5,5
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	80	159,0	15,2	8,9	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп гарнир)	40	32,0	0,6	2,0	3,2	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	96,00	730,5	28,0	23,3	92,3	7,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	13,2	42,1	3,5

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 01.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,00	460,6	18,1	15,9	51,6	4,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	80	159,0	15,2	8,9	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	96,00	639,0	25,7	20,9	77,0	6,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	13,2	42,1	3,5

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 01.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие порционно (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,05
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,00	606,6	25,4	19,4	77,3	6,45
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	80	159,0	15,2	8,9	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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	674,0	28,3	21,6	81,8	6,8

Инженер-техно

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 01 Марта 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки*	Жиры г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
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
Ветчина порционно	9,67	20	36,0	3,3	2,1	0,84	0,07
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,75	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Вторые блюда							
Рыба запеченная	50,13	80	159,0	15,2	8,9	3,9	0,3
Биточки домашние	41,83	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Блинчики с маслом сливочным	26,58	150/10	385,0	11,8	16,9	47,6	4,0
Блинчики с молоком сгущенным	24,80	150/30	413,0	13,7	12,7	61,8	5,2
Блинчики с джемом	23,84	150/30	399,0	11,8	10,5	65,9	5,5
Оладьи с маслом сливочным	21,18	150/10	438,0	11,4	18,4	57,9	4,8
Оладьи с джемом	18,44	150/30	452,0	11,5	11,9	76,3	6,4
Оладьи с молоком сгущенным	19,40	150/30	466,0	13,4	14,2	72,1	6,0
Блинчики с яблочным фаршем	19,10	135	318,0	7,6	13,5	40,6	3,4
Блинчики фаршированные джемом	21,62	135	371,0	7,7	13,3	58,0	4,8
Гарниры							
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Пюре картофельное	33,43	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Рис отварной	11,73	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие порционно (доп.гарнир)	10,98	35	5,0	0,3	0,1	0,9	0,07
Икра кабачковая (доп.гарнир)	6,91	40	32,0	0,6	2,0	3,2	0,2
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
Сок фруктовый	7,07	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
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-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.