

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.03.22


Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
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	26	72,8	65,2	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	598,8	87,6	31,6	59,1	4,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,4
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Напиток клюквенный	200	83,0	0,1	0,1	19,9	1,7
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	12,9	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	902,9	30,7	27,5	127,1	10,6
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/35	337,0	9,5	9,0	52,4	4,4
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	12,9	1,1
Стоимость рациона	37,00	478,0	10,3	9,7	82,3	6,9

Инженер-техно
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева

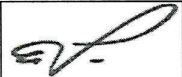


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 09.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00					
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,4
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Напиток клюквенный	200	83,0	0,1	0,1	19,9	1,7
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	12,9	1,1
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	919,0	31,2	27,6	130,3	10,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 09.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Пюре фруктовое 0,100	1шт	70,0	0,0	0,0	17,6	1,5
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	671,6	24,6	31,6	77,3	6,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,4
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
А п е л ь с и н	1шт	95,3	2,1	0,4	17,9	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	96,00	882,5	29,2	26,0	127,3	10,6
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/35	337,0	9,5	9,0	52,4	4,4
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	12,9	1,1
Стоимость рациона	37,00	478,0	10,3	9,7	82,3	6,9

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.

Меню буфетной продукции на 09 Марта 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	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
Первые блюда							
Суп карфельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	26,22	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,4
Вторые блюда							
Рыба по-солнечному	48,93	90	180,0	15,8	10,6	5,6	0,4
Омлет с сыром	43,87	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	14,41	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Постные Блюда							
Суп картофельный с рисом, зеленью	20,21	250	123,0	2	5,3	16,7	1,3
Котлеты капустные	8,41	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	10,25	150	176,0	7,9	7,1	43,7	3,6
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром	10,36	150	252,0	8,5	7,3	37,0	3,1
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 витаминизированный	7,91	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132,0	0	0,0	33,0	2,8
Напиток клюквенный	11,06	200	83,0	0,1	0,1	19,9	1,7
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
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.