

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 31.03.22

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	95,3	2,1	0,4	17,9	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	5,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	714,7	19,1	51,6	95,5	7,9
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	8,0	0,4	0,08	1,4	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	794,8	31,3	25,7	105,2	8,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	352,0	16,2	10,7	42,9	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 31.03.22

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
Сыр порционнно	17	62,1	3,9	5,0	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	80,00	668,1	21,4	28,5	81,5	6,8
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
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	39	81,9	2,7	0,4	16,7	1,4
Стоимость рациона	96,00	718,9	29,0	25,1	89,9	7,4
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

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 31.03.22



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
Сыр порционнo	17	62,1	3,9	5,0	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	80,00	668,1	21,4	28,5	81,5	6,8
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
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	795,5	31,1	26,3	103,8	8,6

Инженер-технолог
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 31 Марта 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	17,29	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 с маслом растительным	20,01	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром	18,16	100	88,0	0,8	5	10	0,8
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	25,13	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Фрикадельки в соусе	53,13	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Филе куриное запеченное с ананасом	61,80	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
Каша молочная пшеничная с маслом	15,31	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Вермишель отварная	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,27	150	240,0	8,8	11	24,6	2,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,92	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,71	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Постные Блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	13,21	250	87,0	1,7	5,0	7,7	0,6
Котлеты свекольные	10,27	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Гороховое пюре	6,18	150	249,0	15,5	7,6	26,0	2,2
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
Какао с молоком	12,37	200	126,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	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.