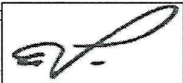


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

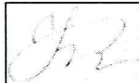
НА 01.04.22



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 порционно	12	43,2	2,8	3,6	0	0
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	80,00	632,8	20,1	29,5	64,0	5,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе.гренками.зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84,0	2,8	0,4	17,2	1,4
Стоимость рациона	96,00	489,0	25,1	7,9	76,3	6,3
Полдник						
Ватрушка с творогом	70	221,0	8,8	5,9	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1 шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Стоимость рациона	37,00	320,9	10,2	6,3	55,0	4,5

Инженер-техно
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшова 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 01.04.22



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
Сыр порционнo	20	73,0	4,6	5,9	0,0	0
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (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	0,9
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	2,7	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	744,4	22,9	34,7	80,7	6,7
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе.гренками.зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
Компот из апельсинов	200	71,0	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
Хлеб полезный с микронутриентами	24	50,4	1,7	1,6	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	96,00	589,8	26,3	10,22	97,1	8,1
Полдник						
Ватрушка с творогом	70	221,0	8,8	5,9	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Стоимость рациона	37,00	320,9	10,2	6,3	55,0	4,5

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 01.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	75,6	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	733,6	34,2	22,9	70,7	5,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе,гренками.зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,03
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	526,5	26,0	8,2	84,1	7,0

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

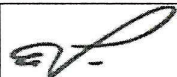
Директор по
производству
Корнева

* - 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 01 Апреля 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы, г	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 кукурузой и маслом растительным	23,04	100	19,0	3,6	12	19,5	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром	18,16	100	88,0	0,8	5	10	0,8
Первые блюда							
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	24,76	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Вторые блюда							
Котлеты из индейки	47,17	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Жаркое по-домашнему с печенью	57,71	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Рис отварной	11,73	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Макаронные изделия отварные	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Макаронные изделия 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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	2,96	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
Постные Блюда							
Суп с вермишелью и картофелем,зеленью	15,83	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6
Котлеты картофельные	25,51	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Плов с овощами	16,21	150	302,0	4,2	15,4	29,9	2,5
Напитки							
Чай с сахаром	1,11	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром,лимоном	2,58	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из апельсинов	7,34	200	71,0	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
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.