

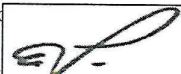
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.04.22




Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,03
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
А п е л ь с и н	1шт	95,3	2,1	0,4	17,9	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>760,3</b>	<b>28,0</b>	<b>35,4</b>	<b>79,9</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>723,4</b>	<b>26,7</b>	<b>20,5</b>	<b>103,4</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>315,0</b>	<b>10,9</b>	<b>11,8</b>	<b>35,4</b>	<b>3,0</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 04.04.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>682,2</b>	<b>26,5</b>	<b>35,2</b>	<b>65,2</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>645,4</b>	<b>26,0</b>	<b>19,8</b>	<b>87,2</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>315,0</b>	<b>10,9</b>	<b>11,8</b>	<b>35,4</b>	<b>3,0</b>

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 04 Апреля 22 г



Спасовано  
Директор завода

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
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	26,15	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Гуляш из говядины	43,96	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Котлеты из индейки	47,17	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная с сыром	21,27	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Каша гречневая рассыпчатая	15,63	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
<b>Постные Блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем,зеленью	12,99	250	98,0	1,7	4,9	9,77	0,8
Котлеты морковные	17,39	150	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром,маслом	11,51	150	276,0	7,9	7,11	43,73	3,6
<b>Напитки</b>							
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
Какао с молоком	15,11	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Хлеб</b>							
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.