

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.04.22



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	10	36,0	2,3	2,9	0	0	
Бефстроганов из филе индейки	100	158,0	11,0	10,6	4,5	0,4	
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1	
Чай с сахаром,лимоном	200/12	46,0	0,3	0,1	10,4	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	15,9	1,3	
Стоимость рациона		80,00	635,4	24,4	28,8	67,5	5,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Суп из овощей с мясом,сметаной,зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8	
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,15	0,03	0,5	0,04	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3	
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1	
Стоимость рациона		96,00	657,0	22,7	20,7	94,4	7,8
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	240,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный сдобный с картофелем	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9	
Стоимость рациона		37,00	436,0	10,9	12,6	31,8	2,7

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 06.04.22

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
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	158,0	11,0	10,6	4,5	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром,лимоном	200/12	46,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	96,00	736,8	28,7	33,6	77,9	6,5
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом,сметаной,зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,03
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	96,00	761,3	24,1	21,5	115,9	9,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	240,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	436,0	10,9	12,6	31,8	2,7

Инженер-техн
Стоярова 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 06.04.22

Согласовано
Директор школы №

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
Бефстроганов из филе индейки	100	158,0	11,0	10,6	4,5	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,15	0,03	0,5	0,04
Чай с сахаром,лимоном	200/12	46,0	0,3	0,1	10,4	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	608,0	22,5	25,9	69,2	5,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,сметаной,зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,6	0,3	0,05	0,9	0,08
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	2,5	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	719,1	24,5	23,5	107,0	8,9

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

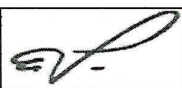
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Муляков

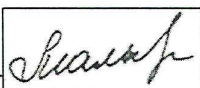
Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	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 консервированной 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							
Суп из овощей с мясом, зеленью	33,89	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	42,61	100	158,0	11,0	10,6	4,5	0,4
Макаронник с мясом	50,32	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Филе куриное запеченное с ананасом	69,55	100	236,0	22,6	7,4	4,1	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	16,65	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
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	4,72	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,07
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,95	20	3,0	0,15	0,03	0,5	0,04
Постные Блюда							
Суп из овощей с зеленью	17,77	250	119,0	4,7	6,1	9,4	0,8
Котлеты свекольные	10,27	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Пюре гороховое	6,18	150	249,0	15,5	7,6	26,0	2,2
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,21	200	112,0	0	0,0	28,0	2,3
Чай с сахаром, лимоном	2,58	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
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-техник
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.