

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,5	0,6	0,05
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	588,0	22,1	17,8	85,3	7,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками.зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	96,00	579,0	26,0	18,3	64,7	5,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	297,4	8,8	6,4	40,6	3,4

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 07.04.22



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
Ветчина порционнo	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	96,00	774,2	24,4	30,5	100,1	8,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куринным филе, гренками.зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	46	96,6	3,2	0,5	19,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	612,6	27,1	18,5	71,6	6,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	297,4	8,8	6,4	40,6	3,4

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

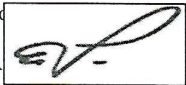
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

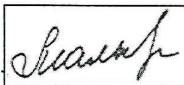
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 07.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,5	0,6	0,05
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	588,0	22,1	17,8	85,3	7,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками.зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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	666,5	28,4	29,9	79,3	6,6

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 07 Апреля 22 г



Согласовано
 Для
 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
Овощи свежие(помидоры,огурцы) с маслом растительным	20,21	100	107,0	0,86	10	2,8	0,2
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром	18,16	100	88,0	0,8	5	10	0,8
Ветчина порционно	12,09	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Первые блюда							
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	21,30	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Вторые блюда							
Бефстроганов из куриного филе	40,02	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Ежики " Аппетитные "	46,57	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Плов из филе индейки	51,01	200	387,0	12,4	19,6	41,7	3,5
Сосиска отварная	22,20	1штг	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	20,30	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Гарниры							
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Картофельное пюре	33,43	150	138,0	3	5,4	12,1	1,0
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
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
Постные Блюда							
Рассольник ленинградский с перловой крупой,зеленью	21,09	250	115,0	2,1	4,4	17,1	1,4
Рагу овощное	25,28	150	131,0	2,9	7,4	12,2	1,01
Вермишель отварная с овощами,зеленым горошком	12,92	150	209,,0	5,3	9,3	25,8	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
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с сахаром,лимоном	2,58	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Какао с иолоком	15,11	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
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-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.