

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.04.22



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	0,01
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	80,00	679,2	24,5	25,4	91,5	7,6
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
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	47	98,7	3,3	0,5	20,2	1,7
Стоимость рациона	96,00	645,7	29,0	19,9	77,8	6,5
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	65	210,0	8,4	10,0	18,1	1,5
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	371,0	9,0	10,6	55,2	4,6

Инженер-техно

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 08.04.22



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	0,01
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,06	1,03	0,08
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
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	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	766,4	27,6	30,2	98,13	8,1
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
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
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	688,7	30,2	50,6	86,3	7,2
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	65	210,0	8,4	10,0	18,1	1,5
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	371,0	9,0	10,6	55,2	4,6

Инженер-техно

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 08.04.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Б л о к о	шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	591,0	19,5	16,6	87,0	7,2
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
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	683,5	30,7	21,4	81,5	6,7

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.

Меню буфетной продукции на 08 Апреля 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеб.г	Приведенное количество хлебных единиц
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	0
Огурцы свежие с зеленым горошком, маслом растительным	22,90	100	19,0	1,4	10	3,5	0,2
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	18,16	100	88,0	0,8	5,0	10	0,8
Ветчина порционно	12,09	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Помидоры свежие с маслм растительным	20,41	100	111,0	0,99	10	3,4	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	27,54	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	51,01	100	115,0	8,1	8,0	2,5	1,2
Рыба запеченная	46,41	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Жаркое с индейкой	61,65	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Бифштекс домашний	52,12	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Филе куриное запеченое с ананасом	69,55	100	236,0	22,6	7,4	4,1	0,3
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Рис отварной	12,05	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	8,08	40	10,0	0,45	0,1	1,5	0,1
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
Макаронные изделия отварные с сыром	21,72	150	240,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Постные Блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	13,22	250	87,0	1,7	5,0	7,7	0,6
Котлеты капустные	8,41	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Макаронные изделия 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 апельсинов	7,34	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Компот из мандаринов	6,74	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,419,
Кофейный напиток витаминизированный	7,26	200	113,0	2,3	1,8	22,0	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
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.