


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 15.04.22



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	0,008
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	150	181,0	4,0	6,7	26,1	2,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
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 микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>698,0</b>	<b>22,9</b>	<b>27,0</b>	<b>89,2</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	4,0	0,4	0	0,7	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>558,5</b>	<b>22,9</b>	<b>17,9</b>	<b>62,1</b>	<b>5,1</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>373,0</b>	<b>11,8</b>	<b>9,2</b>	<b>50,2</b>	<b>4,2</b>

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 15.04.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	150	181,0	4,0	6,7	26,1	2,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>698,0</b>	<b>22,9</b>	<b>27,0</b>	<b>89,2</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	4,0	0,4	0	0,7	0,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>558,5</b>	<b>22,9</b>	<b>17,9</b>	<b>62,1</b>	<b>5,1</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>373,0</b>	<b>11,8</b>	<b>9,2</b>	<b>50,2</b>	<b>4,2</b>

Инженер-техн

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 15.04.22

Согласовано  
 Для  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>601,0</b>	<b>21,8</b>	<b>22,5</b>	<b>74,3</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>582,5</b>	<b>23,2</b>	<b>19,0</b>	<b>63,8</b>	<b>5,3</b>

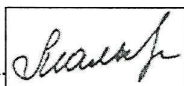
Инженер-техн

Столярова Е.А.

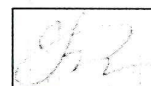


Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по  
 производству  
 Корнева



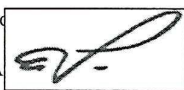
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 15 Апреля 22 г

Согласовано  
Директор школы

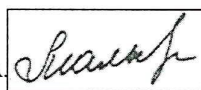
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	6,74	10	36,0	2,3	3,0	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	27,54	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Печень по-строгановски	34,34	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Шницель " Нежный "	49,33	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Плов из говядины	63,17	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
<i>Гарниры</i>							
Картофельное пюре	33,43	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	21,82	150	181,0	4	6,7	26,1	2,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,09	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	9,87	50	4,0	0,4	0	0,7	0,1
<i>Напитки</i>							
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,26	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
<i>Фрукты</i>							
Я б л о к о	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-техно



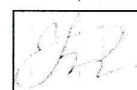
Столярова Е.А.

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.