

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.04.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с ветчиной, сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	250/8	278,0	7,9	12,5	33,2	2,8
Творог "Растишка" 0,1	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Яблоко	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	807,4	28,7	27,1	111,4	9,3
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	661,0	23,7	17,9	99,2	8,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

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 18.04.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Бутерброд горячий с ветчиной, сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	250/5	256,0	7,9	10,0	33,2	2,8
Творог "Растиска" 0,1	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Яблоко	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
Стоимость рациона	80,00	777,0	28,5	24,5	109,7	9,1
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
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
Стоимость рациона	96,00	636,5	23,0	17,8	94,3	7,8
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

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 18.04.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	250/10	394,0	7,9	14,1	33,2	2,8
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,00	813,2	24,5	29,0	86,6	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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
Стоимость рациона	96,00	633,5	23,6	19,4	88,5	7,3

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.

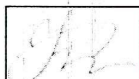
Меню буфетной продукции на 18 Апреля 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	24,21	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Ветчина порционно	12,09	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Сыр порционно	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	37,21	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	51,00	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	17,11	250/5	256,0	7,9	10,0	33,2	2,8
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
<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
Какао с молоком	15,11	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<i>Фрукты</i>							
Яблоко	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-технолог
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.