

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.04.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	18	66,0	4,1	5,3	0	0
Котлеты куриные	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кисломолочный напиток " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	661,2	28,4	23,5	91,4	7,5
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,8	2,7	0,2
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	652,1	24,0	21,6	82,1	6,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	316,0	10,9	12,8	31,8	2,7

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

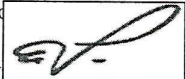
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 21.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	18	66,0	4,1	5,3	0	0
Котлеты куриные	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	706,0	27,7	23,3	86,3	7,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,8	2,7	0,2
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
Стоимость рациона	96,00	646,5	23,8	2,6	81,0	6,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем,луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	316,0	10,9	12,8	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 21.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки,	Жиры,	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Беф-строганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	674,8	24,4	23,1	82,1	6,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
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	619,5	23,4	19,8	78,3	6,5

Инженер-технолог
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 21 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	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп молочный с вермишелью	13,10	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
<i>Вторые блюда</i>							
Бефстроганов из куриного филе	40,02	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Котлеты куриные	41,12	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Запеканка картофельная с мясом	83,98	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	11,73	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,09	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Икра кабачковая (доп.гарнир)	6,04	35	27,0	0,4	1,8	2,7	0,2
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,22	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,21	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<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 микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

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.