

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	101,1	1,5	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	669,1	27,0	37,1	53,7	4,5
Обед 1-4 класс(льготный +платный)						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
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	888,5	38,9	25,9	123,6	10,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,0	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,9	11,4	35,4	3,0

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

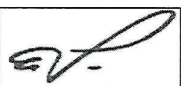
НА 25.04.22

Для документов
 Согласовано
 Директор школы №

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
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	101,1	1,5	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	669,0	27,0	37,1	53,7	4,5
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
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	888,5	38,9	64,8	123,6	10,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,0	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,9	11,4	35,4	3,0

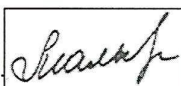
Инженер-техно

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 25.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Омлет с сыром	200	341,0	25,0	28,5	4,3	0,3
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	608,0	31,9	40,1	39,8	3,3
Обед 5-11 класс(льготный +платный)						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,6
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	777,5	35,4	24,8	101,1	8,4

Инженер-технолог
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 25 Апреля 22 г



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 картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	29,13	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная	46,41	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Омлет с сыром	42,98	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,2
Котлеты куриные	41,12	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	8,53	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	16,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Макаронные изделия с сыром	21,28	150	240,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	13,01	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,92	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
<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
Какао с молоком	15,11	200	131,0	3,9	3,8	21,1	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-технолог
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.