

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/25	395,0	22,9	17,0	37,4	3,1
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
Стоимость рациона	80,00	806,0	33,6	34,5	88,5	7,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	833,5	36,8	24,1	91,8	7,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	297,4	8,8	6,4	43,6	3,6

Инженер-техно

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 26.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	28	101,9	6,4	8,2	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/25	395,0	22,9	17,0	37,4	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
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	825,3	34,5	35,5	90,2	7,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	833,5	36,8	24,1	91,8	7,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	297,4	8,8	6,4	43,6	3,6

Инженер-техно

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.

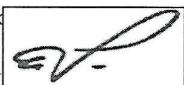
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.22

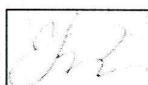


Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Запеканка из творога с вареньем	200/25	480,0	31,7	23,4	51,77	4,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	591,0	33,9	24,0	76,2	6,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	865,5	37,1	25,2	95,7	8,0

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 26 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
Сыр порционно	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Помидоры свежие с маслом растительным	25,65	100	111,0	0,99	10,2	3,4	0,2
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	26,19	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Вторые блюда							
Запеканка из творога с вареньем	59,76	150/25	395,0	22,9	17,0	37,4	3,1
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	8,53	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Рис отварной	11,74	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Вермишель отварная с сыром	21,28	150	240,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,10	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Напитки							
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
Компот из апельсинов	7,34	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Кофейный напиток витаминизированный	7,26	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Фрукты							
Я б л о к о	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
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.