

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 29.04.22

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 порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13,0	0,6	0,1	2,1	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	738,0	22,8	32,5	79,5	6,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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	614,5	26,3	8,8	103,8	8,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	316,0	10,9	12,6	31,8	2,7

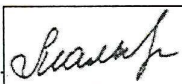
Инженер-техно

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

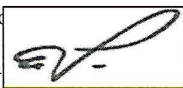
НА 29.04.22

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 порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13,0	0,6	0,1	2,1	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	96,00	738,0	22,8	32,5	79,5	6,6
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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	616,5	26,4	8,815	104,2	8,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	316,0	10,9	12,6	31,8	2,7

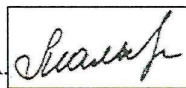
Инженер-техн

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

Мухомов

Согласовано

Директор школы №

НА 29.04.22

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	17	62,3	4,0	5,0	0	0
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	740,7	34,6	23,5	70,5	5,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0	0,7	0,05
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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	516,5	26,1	34,5	81,3	6,8

Инженер-техно

Е.А. Столярова

Калькулятор

Малышева Г.А.

Г.А. Малышева

Директор по
производству
Корнева

Г.А. 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 29 Апреля 22 г

Мухомов
 Для
 Согласовано
 Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционнo	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	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
Овощи свежие (огурцы.помидоры) с маслом растительным	25,64	100	107,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	25,65	100	104,0	0,8	10,09	2,5	0,2
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	24,77	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Вторые блюда							
Котлеты из индейки	47,17	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Жаркое по-домашнему с печенью	57,72	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Рис отварной	11,74	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Каша гречневая рассыпчатая	16,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	14,31	55	13,0	0,6	0,1	2,1	0,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,90	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0
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 свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Сок фруктовый	7,07	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Я б л о к о	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
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-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

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.