

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 03.05.22

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	28	102,2	6,4	8,3	0	0
Омлет натуральный	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль 0,250	1шт	130,0	1,5	0	3,1	0,2
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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	96,00	717,6	24,9	34,8	47,3	3,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, говядиной тушеной, зеленью	275	175,0	8,6	6,9	19,5	1,6
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
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	792,5	32,1	26,8	104,1	8,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	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	11,8	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 03.05.22



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	28	102,2	6,4	8,3	0	0
Омлет натуральный	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль 0,250	1шт	130,0	1,5	0	3,1	0,2
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	709,2	24,7	34,7	45,6	3,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, говядиной тушеной, зеленью	275	175,0	8,6	6,9	19,5	1,6
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
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	792,5	32,1	26,8	104,1	8,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	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	11,8	35,4	3,0

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

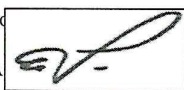
НА 03.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	200	306,0	18,6	23,8	4,5	0,3
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	543,0	20,9	31,7	44,0	3,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, говядиной тушеной, зеленью	275	175,0	8,6	6,9	19,5	1,6
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
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	843,5	33,8	28,3	111,6	9,3

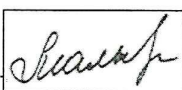
Инженер-техно

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.

Меню буфетной продукции на 03 МАЯ 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
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, говядиной тушеной, зеленью	31,28	275	175,0	8,6	6,9	19,5	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета из индейки	47,17	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Омлет натуральный	30,54	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	16,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,71	50	20,0	1,6	0,1	3,3	0,3
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
Компот из вишни	9,50	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
<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-техно

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.