

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.22

Для документов
Согласовано
Директор школы №

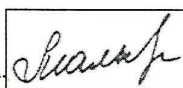
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,7
А п е л ь с и н	1шт	107,0	1,5	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	735,0	21,2	23,9	98,6	8,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Appetitные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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	1,1
Стоимость рациона	96,00	638,5	27,7	18,8	76,9	6,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	297,0	8,8	6,4	40,6	3,4

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 05.05.22

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
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,7
А п е л ь с и н	1шт	107,0	1,5	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	735,0	21,2	23,9	98,6	8,2
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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	1,1
Стоимость рациона	96,00	638,5	27,7	18,8	76,9	6,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	297,0	8,8	6,4	40,6	3,4

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 05.05.22

Согласовано
 Директор школы №

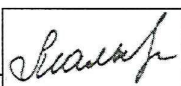
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,5	0,6	0,05
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	588,0	22,1	17,8	85,3	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Appetitnye "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
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	1,1
Стоимость рациона	96,00	666,5	28,4	19,9	79,3	6,6

Инженер-техн



Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева



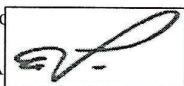
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 05 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
Ветчина порционно	8,72	20	34,7	3,3	2,0	0,8	0,06
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	21,31	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Вторые блюда							
Рыба тушеная в томате с овощами	39,15	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Ежики "Аппетитные"	46,49	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Сосиска отварная	22,20	1штг	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	20,51	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Гарниры							
Картофельное пюре	33,44	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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
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	4,93	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Какао с молоком	15,57	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,7
Фрукты							
Яблоко	12,07	1штг	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Апельсин	28,41	1штг	107,0	1,5	0,3	13,8	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-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.