

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.05.22

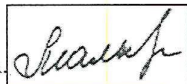
Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	150	181,0	4,0	6,7	26,1	2,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Апельсин	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	698,0	28,3	20,3	87,7	7,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	4,0	0,4	0	0,7	0,05
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	928,5	22,9	17,9	62,1	5,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	372,0	11,8	9,2	50,1	4,2

Инженер-техн
 Стоярова 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 13.05.22

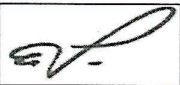
Для

 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	150	181,0	4,0	6,7	26,1	2,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Апельсин	1шт	107,0	1,5	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	698,0	28,3	20,3	87,7	7,3
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	4,0	0,4	0	0,7	0,05
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	928,5	22,9	17,9	62,1	5,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	372,0	11,8	9,2	50,1	4,2

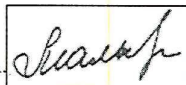
Инженер-техник

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 13.05.22



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
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	601,0	21,8	22,5	74,3	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	582,5	23,2	19,0	63,8	5,3

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

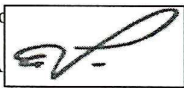
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 13 МАЯ 22 г

Согласовано
Директор школы

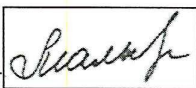
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Помидоры свежие с маслом растительным	25,65	100	111,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Овощи свежие (огурцы.помидоры) с маслом растительным	25,64	100	107,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	26,81	100	19,0	3,6	13,5	19,5	1,6
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	27,55	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Сырники из творога с джемом	53,83	150/30	406,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Филе куриное запеченное с ананасом	61,80	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
Плов из говядины	63,35	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	49,56	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Печень по-строгановски	34,34	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	33,44	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	22,04	150	181,0	4,0	6,7	26,1	2,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	13,01	50	4,0	0,4	0	0,7	0,05
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,80	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,52	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
Кофейный напиток витаминизированный	7,72	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
<i>Фрукты</i>							
Апельсин	28,41	1шт	107,0	2,0	0,5	14,3	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-техн



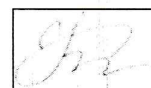
Столярова Е.А.

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.