

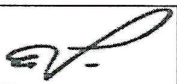
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.05.22

ГОРОДА ИМАМУЛЛИНА
 ДОКУМЕНТОВ
 СРЕДНЕЙ ШКОЛЫ № 1
 СООБЩЕСТВА
 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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	573,0	20,3	24,7	57,7	4,8
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
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	695,5	29,9	22,8	82,6	6,9
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



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.

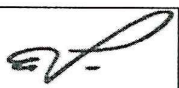
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.05.22

Города Калужского района
 Для документов
 Согласовано
 Директор школы №

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
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	96,00	617,8	21,6	25,0	66,8	5,5
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
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	695,5	29,9	22,8	82,6	6,9
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



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 17.05.22



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
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,08
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	615,0	23,5	24,63	70,2	5,8
Обед 5-11класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
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	728,5	30,2	23,9	86,4	7,2

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 17 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	10,90	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Огурцы свежие с маслом растительным	20,14	100	107,0	0,86	10,3	2,8	0,2
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, зеленью	32,14	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Вторые блюда							
Рыба запеченная	48,75	90	179,0	17,0	10,0	4,4	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Биточки домашние	53,59	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Макаронные изделия отварные с сыром	22,07	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Картофельное пюре	33,44	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Рис отварной	11,90	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп гарнир)	10,94	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Напитки							
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
Компот из свежих яблок	4,93	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Фрукты							
Яблоко	8,04	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
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-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.