

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Йогурт "Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,4	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>825,4</b>	<b>26,3</b>	<b>41,1</b>	<b>87,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Чай с сахаром,лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>647,5</b>	<b>19,8</b>	<b>20,0</b>	<b>96,6</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка московская	85	255,0,	6,7	7,1	40,8	3,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>375,0</b>	<b>12,7</b>	<b>13,5</b>	<b>50,2</b>	<b>4,1</b>

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 05.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>761,0</b>	<b>24,5</b>	<b>40,7</b>	<b>74,0</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Чай с сахаром,лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>647,0</b>	<b>19,7</b>	<b>20,0</b>	<b>96,6</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка московская	85	255,0,	6,7	7,1	40,8	3,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>375,0</b>	<b>12,7</b>	<b>13,5</b>	<b>50,2</b>	<b>4,1</b>

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 05.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,06
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	180	287,0	9,9	14,3	29,6	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>799,0</b>	<b>27,9</b>	<b>42,3</b>	<b>76,9</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>597,1</b>	<b>19,3</b>	<b>19,5</b>	<b>86,6</b>	<b>7,2</b>

Инженер-техно

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 Сентября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	8,25	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,98	20	72,0	14,6	6	0	0
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	11,76	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Помидоры свежие с маслом растительным	13,14	100	109,0	0,99	10	3,4	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	25,49	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Плов из говядины	56,97	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Сосиска отварная	17,78	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная с сыром	23,19	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Макаронные изделия отварные	9,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,47	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,68	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из свежих яблок	6,42	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Какао с молоком	14,63	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<b>Хлеб</b>							
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  
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.