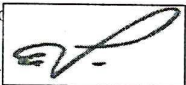


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

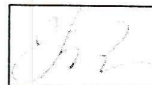
НА 08.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/7	270,0	7,7	10,0	37,2	3,1
Г р у ш а	1 шт	95,0	0,8	0,7	21,7	1,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	80,00	744,4	25,2	22,0	111,5	9,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	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	766,0	27,7	21,2	115,9	9,6
Полдник						
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

Инженер-технолог
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 08.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/7	270,0	7,7	10,0	37,2	3,1
Г р у ш а	1 шт	95,0	0,8	0,7	21,7	1,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	96,00	744,4	25,2	22,0	111,5	9,3
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	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	766,0	27,7	21,2	115,9	9,6
Полдник						
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.09.22



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)						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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
Стоимость рациона	80,00					
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	8,5	0,7
Стоимость рациона	96,00	740,8	28,4	20,8	97,3	8,1

Инженер-технолог
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 08 Сентября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	8,04	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	32,00	70	159,0	10,2	7,5	12,7	1,1
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	12,45	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	0,3
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	36,41	15/255	138,0	5,7	5,3	16,6	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	19,22	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронник с мясом	41,69	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Гарниры							
Рис отварной	12,32	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	20,60	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,36	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	14,63	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из облепихи	7,25	200	60,0	0	0,0	15,0	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-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.