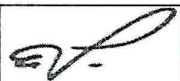


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 26.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,06
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	720,8	25,3	20,6	107,8	8,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	176,0	17,0	10,0	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	763,4	35,3	22,2	106,3	8,8
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
Стоимость рациона	37,00	374,0	12,2	14,4	48,4	4,1

Инженер-техно
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по
производству
Корнева 

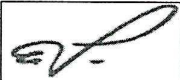
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 26.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,06
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	720,8	25,3	20,6	107,8	8,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	176,0	17,0	10,0	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	763,4	35,3	22,2	106,3	8,8
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
Стоимость рациона	37,00	374,0	12,2	14,4	48,4	4,1

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.

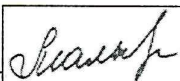
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

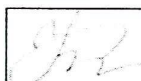
НА 26.10.22



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	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	11,0	0,55	0,1	1,9	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	685,8	23,5	25,0	91,3	7,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	176,0	17,0	10,0	4,3	0,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	709,6	35,0	22,6	92,1	7,6

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.


Меню буфетной продукции на 26 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0	
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10,0	0,3	
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	22,60	100	19,0	3,6	11,5	1,6	
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,96	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	
Вторые блюда							
Рыба запеченная	49,83	90	176,0	17,0	10,0	4,3	
Биточки домашние	42,35	100	198,0	13,8	11,3	10,1	
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,86	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	
Бефстроганов из куриного филе	40,49	100	165,0	15,0	10,7	2,0	
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,20	20	3,0	0,2	0,02	0,5	
Напитки							
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,56	200	112,0	0,0	0,0	28,0	
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по
производству 

* -+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.