

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.10.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Каша молочная пшeнная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>778,0</b>	<b>22,9</b>	<b>32,4</b>	<b>97,5</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	0,5	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>822,0</b>	<b>28,8</b>	<b>28,6</b>	<b>109,7</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный слобный с мясом, рисом	90	249,0	10,9	12,0	24,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>298,0</b>	<b>11,1</b>	<b>12,1</b>	<b>36,4</b>	<b>3,0</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 27.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Каша молочная пшeнная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>778,0</b>	<b>22,9</b>	<b>32,4</b>	<b>97,5</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	0,5	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>822,0</b>	<b>28,8</b>	<b>28,6</b>	<b>109,7</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	90	249,0	10,9	12,0	24,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>298,0</b>	<b>11,1</b>	<b>12,1</b>	<b>36,4</b>	<b>3,0</b>

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.




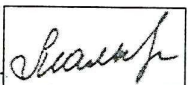
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 27.10.22

Согласовано  
 Директор школы № 1  
 Для документов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшениная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>717,0</b>	<b>21,7</b>	<b>27,6</b>	<b>95,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>813,0</b>	<b>30,7</b>	<b>29,1</b>	<b>106,9</b>	<b>8,8</b>

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.

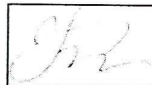
Меню буфетной продукции на 27 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10,0	3,4	0,3	
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	17,24	100	106,0	0,86	10,1	2,8	0,2	
<b>Первые блюда</b>								
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	30,19	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6	
<b>Вторые блюда</b>								
Фрикадельки в соусе	47,56	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6	
Каша молочная пшеничная с маслом	19,36	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9	
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1	
<b>Гарниры</b>								
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3	
Помидоры свежие (доп. гарнир)	10,66	60	13,0	0,7	0,1	2,3	1,2	
<b>Напитки</b>								
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0	
Какао с молоком	13,97	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7	
<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	

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.