

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога с вареньем	150/35	426,0	23,6	17,7	43,0	3,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	647,4	27,0	24,8	79,0	6,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	98,0	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	901,0	29,9	33,0	120,6	10,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

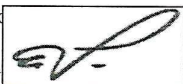
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 08.11.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога с вареньем	150/35	426,0	23,6	17,7	43,0	3,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1штг	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	647,4	27,0	24,8	79,0	6,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	98,0	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	901,0	29,9	33,0	120,6	10,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

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 08.11.22



Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	483,0	32,7	24,2	33,7	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	596,0	35,0	24,8	58,3	4,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	794,0	26,3	32,3	99,7	8,3

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

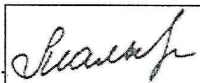
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 08 Ноября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
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
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,20	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Вторые блюда							
Фрикадельки в соусе	47,56	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Запеканка из творога с вареньем	72,74	150/35	426,0	23,6	17,7	43,0	3,6
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	12,80	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Напитки							
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
Компот из ягод	7,16	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Чай с лимоном	2,98	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,80	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.