

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.11.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	232,0	6,2	9,7	29,8	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>665,2</b>	<b>21,1</b>	<b>19,7</b>	<b>100,3</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>825,6</b>	<b>28,6</b>	<b>23,2</b>	<b>126,2</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник</b>						
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Пирожок печеный сдобный с капустой, яйцом	75	152,0	4,5	6,6	18,7	1,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0,0	0	17,6	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>263,0</b>	<b>4,7</b>	<b>6,7</b>	<b>46,4</b>	<b>3,9</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.

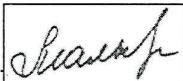
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 17.11.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	232,0	6,2	9,7	29,8	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>665,2</b>	<b>21,1</b>	<b>19,7</b>	<b>100,3</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>825,6</b>	<b>28,6</b>	<b>23,2</b>	<b>126,2</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник</b>						
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Пирожок печеный сдобный с капустой, яйцом	75	152,0	4,5	6,6	18,7	1,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0,0	0	17,6	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>263,0</b>	<b>4,7</b>	<b>6,7</b>	<b>46,4</b>	<b>3,9</b>

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 17.11.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	232,0	6,2	9,7	29,8	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>631,8</b>	<b>20,7</b>	<b>19,6</b>	<b>92,7</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>785,4</b>	<b>27,7</b>	<b>23,0</b>	<b>117,4</b>	<b>9,8</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.

Меню буфетной продукции на 17 Ноября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	26,41	50	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Ветчина порционно	15,84	30	53,0	5,0	3,0	1,3	0,1
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	28,56	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,80	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Сосиска отварная	22,35	1штг	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронник с мясом	40,64	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	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
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	11,94	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
<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
Напиток из облепихи	7,32	200	60,0	0	0,0	15,0	1,2
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
<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-технол

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.