

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.11.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлеты рубленые из цыплят	100	229,0	20,2	8,97	16,8	1,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона		80,00	740,0	29,0	91,2	7,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	1,8	0,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона		96,00	751,4	25,7	109,7	9,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона		37,00	353,0	11,0	45,8	3,8

Инженер-техн

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 23.11.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлеты рубленые из цыплят	100	229,0	20,2	8,97	16,8	1,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	96,00	740,0	29,0	28,7	91,2	7,5
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
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	1,8	0,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	751,4	25,7	19,4	109,7	9,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

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 23.11.22




Согласовано
Директор школы № 2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		80,00	21,3	31,2	50,5	4,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
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	1,8	0,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона		96,00	22,4	25,8	90,4	7,5

Инженер-технолог
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.



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	14,11	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	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
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	22,93	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Вторые блюда							
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,28	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Бефстроганов из филе	50,99	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Плов из говядины	61,97	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Котлеты рубленные из цыплят	40,52	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Гарниры							
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Макаронные изделия с сыром	21,65	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	10,97	30	97,5	3,0	0	20,9	1,7
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 смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева 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.