

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>731,6</b>	<b>20,3</b>	<b>30,3</b>	<b>95,3</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>858,0</b>	<b>39,2</b>	<b>27,1</b>	<b>114,0</b>	<b>9,4</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>255,0</b>	<b>9,7</b>	<b>9,3</b>	<b>33,2</b>	<b>2,8</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>657,6</b>	<b>19,2</b>	<b>28,4</b>	<b>82,2</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
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>799,0</b>	<b>38,3</b>	<b>27,1</b>	<b>100,3</b>	<b>8,4</b>

Инженер-техно

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.

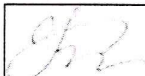
Меню буфетной продукции на 08 Декабря 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционнo	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
Сыр порционнo	14,63	20	71,0	4,6	5,8	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
<b>Первые блюда</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,75	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная пшеничная с маслом	16,20	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<b>Вторые блюда постные</b>							
Котлеты морковные	11,35	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,65	150	239,0	8,2	12,0	24,6	2,1
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
<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	1,7
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Напиток из облепихи	7,32	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Хлеб</b>							
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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>731,6</b>	<b>20,3</b>	<b>30,3</b>	<b>95,3</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>858,0</b>	<b>39,2</b>	<b>27,1</b>	<b>114,0</b>	<b>9,4</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>255,0</b>	<b>9,7</b>	<b>9,3</b>	<b>33,2</b>	<b>2,8</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.