

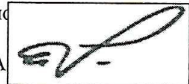
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.22

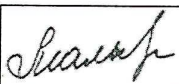
Согласовано
 Директор школы № 2
 Корнева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Р и з о т т о	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	80,00	758,8	27,6	36,2	80,4	6,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
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	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	713,8	33,5	22,4	94,1	7,8
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-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 23.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Мандарин	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	96,00	758,8	27,6	36,2	80,4	6,7
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
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	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	713,8	33,5	22,4	94,1	7,8
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 23.12.22



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
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	80,00	649,6	18,0	33,2	69,6	5,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	598,0	31,5	18,8	75,3	6,3

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.



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
Ветчина порционно	15,84	50	53,0	5,0	3,0	1,3	0,1
Сыр порционно	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
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30,67	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Вторые блюда							
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,86	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Щницель " Нежный "	40,12	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Фрикасе из индейки	40,90	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Запеканка картофельная с мясом	50,40	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Бефстроганов из куриного филе	40,49	100	16,0	15,0	10,7	2,0	0,1
Вторые блюда постные							
Котлеты морковные	11,35	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4
Гарниры							
Ризотто	22,63	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.га	12,89	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
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
Чай с лимоном	2,98	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из груш	10,93	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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.