

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.03.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)							
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01	
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7	
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9	
Стоимость рациона		85,20	677,2	18,9	29,3	84,1	7,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/260	145,0	5,9	6,0	16,8	1,4	
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6	
Стоимость рациона		102,24	773,4	28,5	22,1	114,9	9,5
Полдник							
Сок фруктовый	202	91,0	0,0	0	22,6	1,9	
Х а ч а п у р и	100	298,0	12,8	15,0	27,8	2,3	
Стоимость рациона		39,41	389,0	12,8	15,0	50,4	4,2

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 16.03.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	27	95,0	6,2	7,8	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	101,2	0,9	0,7	22,7	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	757,6	20,3	31,8	97,3	8,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/260	145,0	5,9	6,0	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
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	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	798,4	28,6	22,1	121,0	10,1
Полдник						
Сок фруктовый	202	91,0	0,0	0	22,6	1,9
Х а ч а п у р и	100	298,0	12,8	15,0	27,8	2,3
Стоимость рациона	39,41	389,0	12,8	15,0	50,4	4,2

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.03.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	85,20	740,2	20,8	32,4	89,8	7,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/260	145,0	5,9	6,0	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
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	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	743,0	27,6	21,2	109,8	9,1

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 16 МАРТА 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Огурцы свежий с кукурузой с маслом растительным	21,43	100	19,0	3,6	11,5	19,5	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	36,90	15/260	145,0	5,9	6,0	16,8	1,4
Вторые блюда							
Макаронник с мясом	40,30	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,67	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Филе индейки панированное	57,16	100	12,5	20,0	15,5	12,5	1,0
Гарниры							
Вермишель отварная	8,20	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
Вермишель с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	12,00	30	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	8,80	55	8,0	4	0,07	1,4	0,1
Постные блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой зеленью	12,45	250	120,0	2	5,1	16,4	1,4
Котлета картофельная	12,11	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Вермишель отварная с овощами, зеленым горошком	12,58	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,26	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Напиток из облепихи	7,30	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Какао с молоком	13,95	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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
Мальшова 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.