

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.04.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
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	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона		85,20	20,2	30,9	89,9	7,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Икра кабачковая (доп.гарнир)	65	51,0	0,76	3,0	5,0	0,4
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		102,24	20,5	28,6	100,1	8,3
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
Стоимость рациона		39,41	14,4	12,3	46,8	3,9

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

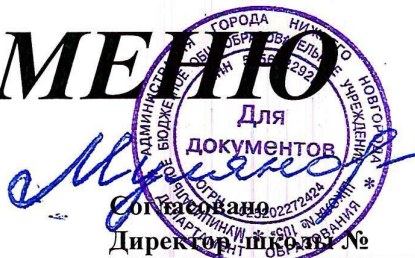
Малышева Г.А.

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.

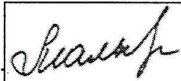
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.04.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	27	95,0	6,2	7,8	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	101,0	0,9	0,7	22,6	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	743,0	19,7	30,3	97,3	8,1
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Икра кабачковая (доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,3
Стоимость рациона	102,24	721,2	20,1	27,7	98,0	8,1
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
Стоимость рациона	39,41	356,0	14,4	12,3	46,8	3,9

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 18.04.23

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	819,0	33,3	30,4	103,0	8,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Икра кабачковая (доп.гарнир)	70	54,0	0,9	3,3	5,4	0,4
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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	102,24	662,0	19,6	28,2	83,0	6,9

Инженер-техно

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 18 АПРЕЛЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	28,36	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Вторые блюда							
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,14	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Жаркое с индейкой	48,27	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Каша молочная рисовая с маслом	17,38	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Гарниры							
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Икра кабачковая (доп.гарнир)	8,09	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	6,56	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
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
Какао с молоком	13,95	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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
Малышева 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.