

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.04.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6	
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,2	
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	2,0	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>636,0</b>	<b>24,1</b>	<b>15,8</b>	<b>99,3</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9	
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	75	12,0	0,6	0,12	2,1	0,2	
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7	
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,3	15,1	1,2	
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>766,5</b>	<b>27,4</b>	<b>24,5</b>	<b>108,7</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник</b>							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Булочка домашняя	55	176,0	4,0	6,2	26,0	2,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>10,0</b>	<b>12,6</b>	<b>35,4</b>	<b>3,0</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.04.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	40	130,0	4,1	2,0	24,0	2,0
Кисломолочный напиток " Б и о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>734,6</b>	<b>27,7</b>	<b>19,5</b>	<b>111,1</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	45	6,0	0,4	0	1,1	0,09
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
В а ф л и 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>875,9</b>	<b>27,6</b>	<b>34,1</b>	<b>114,7</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	176,0	4,0	6,2	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>10,0</b>	<b>12,6</b>	<b>35,4</b>	<b>3,0</b>

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 27.04.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>495,8</b>	<b>20,2</b>	<b>16,9</b>	<b>65,5</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	65	9,0	0,5	0	1,5	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>736,2</b>	<b>26,4</b>	<b>25,3</b>	<b>100,3</b>	<b>8,3</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 27 АПРЕЛЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал/100г	Жиры, г	Белки, г	Угле- воды, 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	72,0	14,6	6,0	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	23,59	100	19,0	1,4	10	3,5	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гренками, зеленью	22,87	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<b>Вторые блюда</b>							
Ежики " Аппетитные "	36,97	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Котлета куриная с сыром	43,82	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Гуляш из говядины	64,45	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,72	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,8	1,3
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Макаронные изделия отварные с сыром	21,44	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Кукуруза консервированная ( доп,гарнир )	13,13	40	130,0	4,1	2	24,0	2,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	8,00	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
<b>Напитки</b>							
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
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<b>Хлеб</b>							
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  
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.