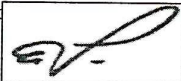


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

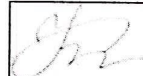
НА 28.04.23



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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	663,0	20,9	29,7	78,2	6,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	596,7	24,3	15,3	90,3	7,5
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,4	3,8

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по производству
Корнева 

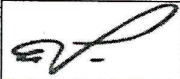
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 28.04.23



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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чайс сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	82,3	1,9	0,5	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	675,3	21,7	29,6	80,8	6,7
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	584,6	24,7	15,2	87,1	7,2
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,4	3,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 28.04.23

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	723,0	22,2	31,1	88,7	7,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
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	102,24	549,0	23,1	15,1	79,9	6,7

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

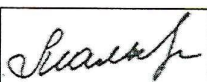
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

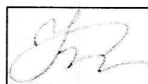
Меню буфетной продукции на 28 АПРЕЛЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Огурцы свежие с зеленым горошком с маслом растительным	23,59	100	19,0	1,4	10,1	3,5	0,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,73	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Биточки домашние	42,33	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	13,99	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	3,20	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
<i>Напитки</i>							
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
Напиток из облепихи	7,30	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Компот из груш	10,85	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
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
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.