


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 19.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>573,4</b>	<b>22,3</b>	<b>19,4</b>	<b>77,0</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,1	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>660,4</b>	<b>27,6</b>	<b>16,1</b>	<b>100,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,8</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,5</b>	<b>3,7</b>

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 19.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>627,8</b>	<b>23,5</b>	<b>19,6</b>	<b>88,9</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	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
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>758,0</b>	<b>29,9</b>	<b>19,9</b>	<b>114,6</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,8</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,5</b>	<b>3,7</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 19.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	25,1	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>563,0</b>	<b>22,2</b>	<b>28,6</b>	<b>55,0</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>660,9</b>	<b>28,0</b>	<b>16,1</b>	<b>100,7</b>	<b>8,3</b>

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 19 МАЯ 23 г



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
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	17,99	100	109,0	0,99	10,17	3,4	0,2
Овощи свежие(огурцы,помидоры) с маслом растительным	17,20	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	23,92	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Запеканка карофельная с мясом	50,37	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Шницель " Нежный "	40,10	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Бефстроганов из куриного филе	40,43	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,1
Индейка с овощами	52,61	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Сырники из творога со стуженным молоком	62,72	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Бифштекс домашний	40,84	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
<b>Гарниры</b>							
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	10,00	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	12,32	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
<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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Напиток клюквенный	18,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из изюма	4,70	200	121,0	0,4	0,1	21,0	1,8
<b>Хлеб</b>							
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.