

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 05.10.2021

Согласовано

Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки рыбные	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,05	742,6	23,2	21,1	105,7	8,8
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	130	4,5	4,1	14,9	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	11,9	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	659,0	28,0	12,6	87,4	7,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	150	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	346,0	16,0	10,5	42,0	3,5

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.2021

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Биточки рыбные	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,95	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Стоимость рациона	66,00	631,2	22	20,2	81,4	6,8
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	130	4,5	4,1	14,9	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Сок фруктовый	200	90	0	0,0	22,4	1,8
Хлеб полезный с микронутриентами	43	90,3	3,0	0,1	18,4	1,5
Стоимость рациона	80,00	577,3	26,1	11,5	70,8	5,8

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.

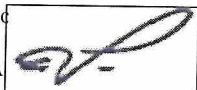
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.2021

Согласовано
Директор школы № 128

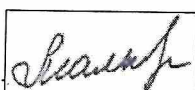
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный+платный)						
Биточки рыбные	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,95	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Стоимость рациона	66,00	631,2	22	20,2	81,4	6,8
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	130	4,5	4,1	14,9	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,24	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	636,8	28,5	12,3	82,9	6,9
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	150	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	346,0	16,0	10,5	42,0	3,5

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 05.10.21

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Помидоры свежие с маслом растительным	13,03	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Овощи свежие (помидоры,огурцы) с маслом растительным	13,20	100	107	0,9	10,1	2,8	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	13,39	100	14	0,8	0,1	2,5	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,54	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Капуста квашеная со свежими овощами(огурцы,помидоры) с маслом растительным	12,9	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем,с мясом, зеленью	21,00	10/250	130	4,5	4,1	14,9	1,2
Вторые блюда							
Биточки рыбные	38,64	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Рагу из птицы	32,32	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Филе куриное панированное	46,23	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рыба тушеная с овощами	33,74	100	106	9,7	4,9	6,8	0,6
Сосиска отварная	19,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Рис отварной	1002	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	22,48	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным.сахаром	5,84	50	42	0,4	2,6	4,8	0,4
Помидоры свежие (доп гарнир)	6,30	50	12	0,6	0,1	2,0	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,04	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Компот из смеси сухофруктов	6,77	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Чай с сахаром лимонном	2,12	29	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Какао с молоком	9,78	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Сок фруктовый	8,70	200	90	0,0	0,0	22,4	1,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,29	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	2,25	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по

производству

Корнев

* -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.