

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.2021

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	36	2,3	3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375	25,2	19,4	34,2	2,9
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	654,6	32,4	33,4	65,5	5,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273	21	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	40	84	2,8	4,1	17,2	1,4
Стоимость рациона	80,05	717,0	35,6	22,5	72,7	6,1
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319	7,4	6,8	59,0	4,9
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Стоимость рациона	30,00	420,0	8,2	7,4	81,0	6,9

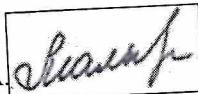
Инженер-техн

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.2021

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Сыр порционнo	15	54	3,5	4,5	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	406	24,9	18,1	45,8	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,6	18,8	1,5
Стоимость рациона		596,4	31,3	23,3	74,9	6,2
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273	21	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона		696,0	34,9	18,7	68,4	5,7

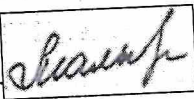
Инженер-технол

Столярова Е.А.

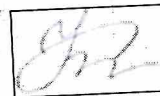


Калькулятор

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 14.10.2021

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,60	100	88	0,7	5,0	10,0	0,8
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,39	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Вторые блюда							
Запеканка из творога сл сгущенным молоком	51,20	150/20	375	25,2	19,4	34,2	2,9
Филе куриное панированное	41,18	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Оладьи из куриного филе	41,22	100	222	16,4	14,5	8,6	0,7
Оладьи с вареньем	15,98	100/30	319	7,4	6,8	59,0	4,9
Сосиска отварная	19,97	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	6,98	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Картофельное пюре	21,17	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Картофель отварной	21,00	140	135	2,7	4,6	14,5	1,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,07	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Компот из свежих яблок	5,07	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Чай с сахаром, лимоном	2,27	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
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-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Директор по производству
Корнев

* -[R]-[34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.2021

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный+платный)						
Сыр порционнo	15	54	3,5	4,5	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	406	24,9	18,1	45,8	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона		568,4	30,5	23,2	69,2	5,8
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273	21	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона		696,0	34,9	18,7	68,4	5,7
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319	7,4	6,8	59,0	4,9
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Стоимость рациона		420,0	8,2	7,4	81,0	6,8

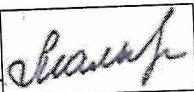
Инженер-техно

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.