

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.10.2021

Согласовано
Директор школы № 138

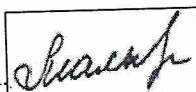
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный+платный)						
Беф-строганов из куриного филе	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Вермишель отварная	180	222	6,5	5,7	33,5	2,8
Яблоко	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0	0	33	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	51	142,8	4,1	1,0	29,1	2,4
Стоимость рациона	66,00	802,8	20,5	26,1	121,9	10,1
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,2	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	432,0	21,8	14,0	46,7	3,8
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	60	211	5,3	5,9	28,3	2,4
Стоимость рациона	30,00	331,0	11,3	12,3	37,7	3,2

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 19.10.2021

Согласовано 
Директор школы № 88

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Беф-строганов из куриного филе	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	20	65	2,0	1,0	12,0	1
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Компот из вишни	200	56	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,05	739,4	20,8	25,6	107,6	9,0
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,2	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,06	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	502,2	23,85	14,5	60,6	5,1
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	60	211	5,3	5,9	28,3	2,4
Стоимость рациона	30,00	331,0	11,3	12,3	37,7	3,2

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 19.10.2021

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)						
Беф-строганов из куриного филе	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Вермишель отварная	180	222	6,5	5,7	33,5	2,8
Яблоко	1штг	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0	0	33	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	51	142,8	4,1	1,0	29,1	2,4
Стоимость рациона		802,8	20,5	26,1	121,9	10,1
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,2	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона		432,0	21,8	14,0	46,7	3,8

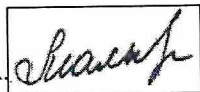
Инженер-техн

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 октября 21г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, 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							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	20,,85	10/260	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Беф-строганов из куриного филе	37,40	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Рыба запеченная	42,72	80	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Колбаса отварная	21,30	50	126	5,9	11,4	0,1	0,0
Сосиска отварная	19,97	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,97	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вермишель отварная	6,98	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Картофельное пюре	21,14	150	138,0	3,2	5,4	28,5	1
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	5,44	20	65,0	2	1	12,1	1,0
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	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,18	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Чай с сахаром лимоном	2,27	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из вишни	9,02	200	56	0,2	0,1	13,2	1,1
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.