

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.2021

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	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	80,05	643,4	18,1	23,7	88,3	7,4
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой,мясом,сметаной,зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
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	770,2	24,6	19,2	125,4	10,4
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	189	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
Стоимость рациона	30,00	334,0	12,7	13,4	37,3	3,1

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 29.11.2021

Согласовано

Директор школы № 188



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	584,0	17,8	19,5	84,6	7,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	622,0	20,1	17,4	96,7	8,0

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 29.11.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	66,00	559,0	17,1	19,3	79,1	6,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой,мясом,сметаной,зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	622,0	20,1	17,4	96,7	8,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	189	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
Стоимость рациона	30,00	334,0	12,7	13,4	37,3	3,1

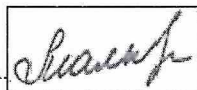
Инженер-техн

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.

Меню буфетной продукции на 29 ноября 21г

Согласовано
Директор школы


Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные закуски							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,02	100	88	0,7	5	10	0,8
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	22,38	55	182	8,9	10	14	1,1
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	27,61	10/255	133	5,0	4,8	17,3	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	12,28	200/5	217	6,3	8,7	28,4	2,4
Плов из говядины	45,82	200	343	12,4	12,3	45,6	3,8
Шницель " Нежный"	44,79	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,43	150	251	8,5	7,3	37	3,1
Макаронные изделия отварные	7,38	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	7,03	25	81	2,6	1,3	15	1,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,06	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,26	29	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	6,93	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,29	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	2,25	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техно



Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корне



* -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.