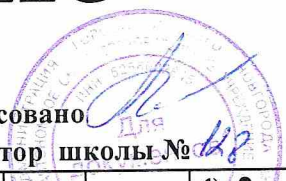


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.12.21

Согласовано
Директор школы № 68



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	6,0	0,5
Омлет с сосисками	150	283,0	15,4	24,8	3,8	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	613,0	23,7	38,9	52,0	4,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	648,0	26,0	24,1	80,2	6,7

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.

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.12.21

Согласовано
Директор школы № 28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,15	0
Омлет с сосисками	150	283,0	15,4	24,8	3,8	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	670,6	20,9	38,3	65,05	5,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Стоимость рациона	80,05	718,7	27,2	24,2	96,8	8,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	33,4	2,8

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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 06.12.21

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	6,0	0,5
Омлет с сосисками	150	283,0	15,4	24,8	3,8	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	613,0	23,7	38,9	52,0	4,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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	690,0	26,4	24,0	91,0	7,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	33,4	2,8

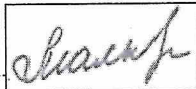
Инженер-техн

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 06 декабря 21г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	15,25	100	88	0,7	5	10	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	20,94	270	155	5,6	6,8	17,1	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	46,26	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Омлет с сосисками	41,51	150	283	15,4	24,8	3,8	0,3
Котлета куриная	38,90	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	7,86	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	13,43	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
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
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	6,34	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

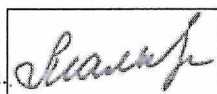
Инженер-техно

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.