

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.12.21

Согласовано  
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>443,8</b>	<b>25,6</b>	<b>18,0</b>	<b>67,6</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	50,4	1,7	0,2	10,3	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>698,4</b>	<b>31,4</b>	<b>19,8</b>	<b>71,9</b>	<b>6,0</b>

Инженер-технолог

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 07 декабря 21г

Согласовано  
Директор школы

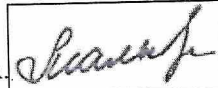
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Холодные закуски</b>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	15,25	100	88	0,7	5	10	0,8
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	23,01	10/255	100	4,8	3,6	9,9	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Запеканка из творога с вареньем	61,38	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Филе куриное панированное	41,52	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	7,86	150	183	5,5	4,2	29	2,3
Икра кабачковая ( доп. гарнир)	3,29	20	15,5	0,25	1,0	1,6	0,3
Рис отварной	10,85	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,10	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 свежих яблок	5,27	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с сахаром, лимоном	2,58	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из мандаринов	7,79	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
<b>Хлеб</b>							
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-техн



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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.12.21

Согласовано  
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,5	2,3	2,8	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	2,7	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>622,9</b>	<b>29,0</b>	<b>30,9</b>	<b>83,4</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп гарнир)	20	15,5	0,25	1,0	1,6	0,3
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	24	50,4	1,7	0,2	10,3	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>799,5</b>	<b>33,85</b>	<b>21,2</b>	<b>91,9</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	151,5	6,1	5,6	19,2	1,6
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>349,5</b>	<b>10,9</b>	<b>9,5</b>	<b>55,1</b>	<b>4,6</b>

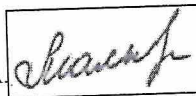
Инженер-техн

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 07.12.21

Согласовано  
Директор школы № 88

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>443,8</b>	<b>25,6</b>	<b>18,0</b>	<b>67,6</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	50,4	1,7	0,2	10,3	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>708,4</b>	<b>31,4</b>	<b>19,7</b>	<b>74,9</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	151,5	6,1	5,6	19,2	1,6
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>349,5</b>	<b>10,9</b>	<b>9,5</b>	<b>55,1</b>	<b>4,6</b>

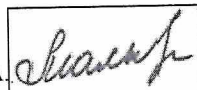
Инженер-техно



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.