

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.12.21

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гаринр)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Фруктовое пюре 1/90	1 шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,25
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	80,05	759,8	25,4	29,9	94,95	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	44	92,4	3,1	0,4	18,9	1,5
Стоимость рациона	80,05	647,4	21,0	18,7	95,8	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.12.21

Согласовано
Директор школы № 118

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	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	66,00	758,2	26,0	31,7	88,5	7,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	43	90,3	3,01	0,4	18,5	1,5
Стоимость рациона	80,00	645,3	20,9	18,7	95,4	8,0

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова 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 13 декабря 21г


Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	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 из овощей с мясом, зеленью	28,70	10/250	111	4,7	5,4	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета из индейки	40,76	90	188	11,0	11,7	9,7	0,8
Плов из говядины	46,32	200	343	12,4	12,3	45,6	3,8
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	13,64	150	251,0	8,5	7,3	37	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	8,63	30	12,0	0,9	0,1	2	0,2
<i>Напитки</i>							
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
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
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-техн



Калькулятор



Столярова Е.А.

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева



* -+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 13.12.21

Согласовано
Директор школы № 28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Фруктовое пюре 1/90	1 шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,25
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	66,00	587,0	20,4	19,1	80,9	6,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	43	90,3	3,01	0,4	18,5	1,5
Стоимость рациона	80,00	645,3	20,9	18,7	95,4	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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.