

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.21

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	5	33,0	0,1	3,7	0,05	0
Биточки рыбные	70	116,0	11,6	5,9	4,1	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	571,0	21,6	19,9	69,2	5,7
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
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	24	50,4	4,2	0,2	10,3	0,8
Стоимость рациона	80,05	750,4	34,3	20,6	80,0	6,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

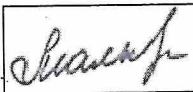
Инженер-техник

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 14.12.21

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки рыбные	70	116,0	11,6	5,9	4,1	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	408,0	17,3	12,0	50,3	4,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
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	2,3
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	735,0	32,2	20,7	75,8	6,3

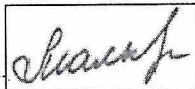
Инженер-техно

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 14.12.21

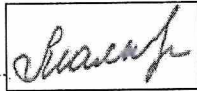
Согласовано
Директор школы № 138

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Биточки рыбные	70	116,0	11,6	5,9	4,1	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	66,00	453,0	20,2	15,5	51,7	4,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
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	2,3
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,7	0,9
Стоимость рациона	80,00	752,5	31,9	20,7	80,4	6,7
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

Инженер-техн



Калькулятор



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
Холодные закуски							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	15,25	100	88	0,7	5	10	0,8
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	29,02	20/250	142	5,2	4,5	15,0	1,3
Вторые блюда							
Биточки рыбные	30,49	70	116	11,6	5,9	4,1	0,3
Рыба тушеная в томате с овощами	39,12	100	106	9,7	4,9	6,8	0,6
Филе куриное панированное	41,52	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Рис отварной	10,85	150	216,0	3,7	6,3	29	2,4
Картофельное пюре	32,42	150	138,0	3,1	5,4	12	1
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	10,90	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2
Компот из смеси ягод	6,62	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Компот из мандаринов	7,79	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

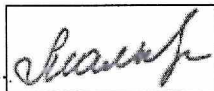
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева 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.