

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.21

Согласовано
Директор школы № 688

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Ветчина порционно	35	63,0	5,7	3,6	1,4	0,1
Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес " с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	13,7	16,5	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	581,4	27,4	33,0	89,7	7,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе,гречками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	507,5	20,4	16,2	59,9	5,0
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	199	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	65	207,0	3,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	30,00	357,0	9,3	9,0	57,9	4,8

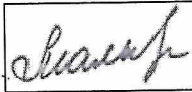
Инженер-техно

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 16.12.21

Согласовано _____
 Для _____
 Директор школы № 128

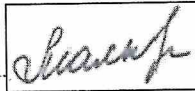
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес " с маслом	250/10	293,5	7,9	14,1	33,2	2,8
Смузи -коктейль	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,6
Стоимость рациона	66,00	616,5	17,3	18,0	95,4	7,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	518,0	20,7	16,2	62,0	5,2

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 16.12.21

Согласовано
Директор школы № 138

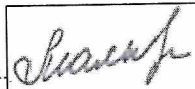
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес " с маслом	200/7	235,0	6,3	10,0	28,4	2,4
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	643,6	16,6	14,5	109,4	9,1
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	544,6	21,4	16,4	67,4	5,6
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	199	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	65	207,0	3,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	30,00	357,0	9,3	9,0	57,9	4,8

Инженер-техно



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 16 декабря 21г

Согласовано
Директор школы 48

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Ветчина порционно	14,50	30	54	4,9	3,1	1,2	0,1
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	16,85	20/15/25 0	96	7,6	0,5	12,1	1,0
Вторые блюда							
Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес" с маслом	12,19	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Ежики " Аппетитные"	36,00	90/50	171	7,9	10,2	11,8	1,0
Бефстроганов из куриного филе	47,58	100	366,0	18,9	12,4	3,6	0,3
Индейка с булгуром	47,27	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	7,86	150	183,0	5,5	4,2	29	2,4
Картофельное пюре	32,42	150	138,0	3,1	5,4	12	1,0
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
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

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.