

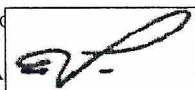
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.12.21

Согласовано
2.0
Директор школы № 128

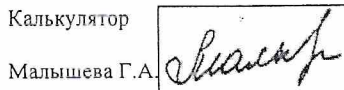
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	123,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	1,9
Стоимость рациона	80,05	636,6	23,3	30,3	94,1	7,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, с мясом, зеленью	10/250	120,0	4,4	4,0	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	15	6,0	0,4	0,03	0,9	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	24	50,4	1,7	0,2	10,3	0,9
Стоимость рациона	80,05	566,4	21,8	18,23	73,9	6,2
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-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 20.12.21

Согласовано
 8.0 Директор школы № 128

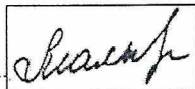
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Омлет натуральный	150	123,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	32	88,5	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	66,00	513,5	23,3	33,1	57,4	4,8
Обед 5- 11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом,с мясом,зеленью	10/250	120,0	4,4	4,0	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	563,0	21,8	18,3	75,6	6,3

Инженер-техно



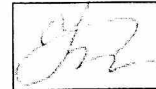
Столярова Е.А.

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.

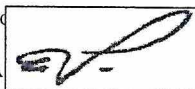
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.12.21

Согласовано
21.0 Директор школы № 128

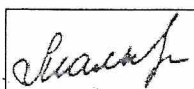
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Омлет натуральный	150	123,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	32	88,5	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	66,00	513,5	23,3	33,1	57,4	4,8
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, с мясом, зеленью	10/250	120,0	4,4	4,0	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	563,0	21,8	18,3	75,6	6,3
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



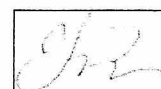
Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

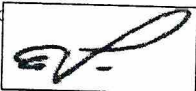


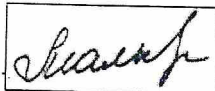
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 20 декабря 2012г

Согласовано
 № 128
 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	15,27	100	88	0,7	5	10	0,8
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
Первые блюда							
Суп картофельный с рисом, с мясом, зеленью	31,29	10/250	120	4,4	4,0	16,8	1,4
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	41,02	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Омлет натуральный	29,90	150	123	13,9	17,9	3,3	0,3
Филе куриное, запеченое с ананасами	55,21	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
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
Вермишель отварная с сыром	18,70	150	240,0	8,8	11,4	25	2,1
Булгур отварной	13,42	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	4,39	15	6,0	0,4	0,03	0,9	0,1
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
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Какао с молоком	10,90	200	143,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
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-технолог
 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.