

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.12.21

Согласовано

0.0 Директор школы № 128



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	30	110,0	7,0	8,8	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Творог "Растишка" 1/100	1 шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>641,6</b>	<b>22,8</b>	<b>28,8</b>	<b>71,2</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	15	49,0	1,6	0,8	9,0	0,8
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,3	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>708,7</b>	<b>28,5</b>	<b>25,3</b>	<b>85,2</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный "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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>362,0</b>	<b>17,4</b>	<b>11,3</b>	<b>44,1</b>	<b>3,6</b>

Инженер-технолог

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 21.12.21

Согласовано

И.о. Директора школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Творог "Растишка" 1/100	1 шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>539,4</b>	<b>15,1</b>	<b>20,3</b>	<b>73,1</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,3	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>666,0</b>	<b>27,1</b>	<b>24,5</b>	<b>77,5</b>	<b>6,5</b>

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 21.12.21

Согласовано

Д.о. Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Творог "Растишка" 1/100	1 шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>565,4</b>	<b>18,9</b>	<b>24,4</b>	<b>67,1</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,3	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>666,0</b>	<b>27,1</b>	<b>24,5</b>	<b>77,5</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный "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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>362,0</b>	<b>17,4</b>	<b>11,3</b>	<b>44,1</b>	<b>3,6</b>

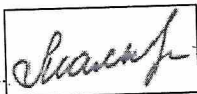
Инженер-техн

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.

Меню буфетной продукции на 21 декабря 21г

Согласовано  
 И.О. Директор школы 118

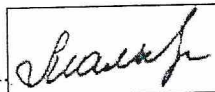
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	15,27	100	88	0,7	5	10	0,8
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	32,58	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Печень по-строгановски	29,46	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша молочная пшенная жидкая с маслом	12,95	200/5	215	6,5	8,4	28,0	2,3
Шницель " Нежный "	45,00	90	269,0	14,2	14,9	15,3	1,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Рагу овощное	29,10	150	122,0	3	6,2	13	1,1
Каша гречневая рассыпчатая	13,64	150	251,0	8,5	7,3	37	3,1
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	4,40	15	49,0	1,6	0,8	9,0	0,8
<i>Напитки</i>							
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 груш	8,92	200	59,0	0,2	0,3	14,0	1,2
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,69	30	63,0	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техно



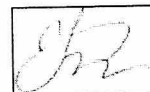
Столярова Е.А.

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.