

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.12.21

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	603,6	13,0	12,5	109,3	9,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	728,5	29,55	25,75	91,4	7,6
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

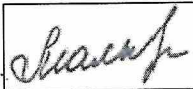
Инженер-технолог

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 09.12.21

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)						
Сыр порционнo	10	36,0	1,15	1,5	0	0
Масло сливочное порционнo	5	33,0	0,05	3,65	0,05	0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	66,00	624,0	13,9	17,3	99,5	8,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	728,5	29,55	25,75	91,4	7,6

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 09.12.21

Согласовано
Директор школы № 148



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	5	33,0	0,05	3,7	0,05	0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Груша	1 шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	80,05	567,0	14,65	16,7	125,5	10,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Стоимость рациона	80,05	722,2	29,3	25,7	90,1	7,5
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

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 09 декабря 21г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	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>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	24,20	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисова с маслом	14,30	200/5	212	5,3	7,8	30,,	2,5
Фрикадельки мясные в соусе	44,43	90/50	261	14,0	15,2	15,4	1,3
Филе куриное панированное	41,52	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Биточки рыбные	41,16	90	253	15,0	12,4	17,3	1,4
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	13,64	150	251	8,5	7,3	37	3,1
Картофель отварной	35,50	150	127	2,5	4,2	13	1,1
<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
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Какао с молоком	10,90	200	143	3,9	3,8	24,1	2
<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-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корне

* -+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.