

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 17.12.21

Согласовано
2.0 Директор школы № 728

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном, сахаром	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	66,00	536,6	38,9	16,4	74,4	6,2
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
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	572,0	24,0	16,8	73,1	6,1

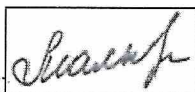
Инженер-техн

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 17.12.21

Согласовано

И.о. Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	269,0	14,2	14,9	15,3	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,05	790,0	27,2	32,6	90,2	7,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	15	49,0	1,6	0,8	9,0	0,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	681,2	27,3	18,1	94,3	7,9
Полдник						
Йогурт "Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Сдоба обыкновенная	55	181,0	4,4	3,6	33,0	2,7
Стоимость рациона	30,00	283,0	8,6	6,9	47,1	3,9

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 17.12.21

Согласовано

И.О. Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Шницель " Нежный "	90	269,0	14,2	14,9	15,3	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	707,6	23,9	29,3	80,9	6,7
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
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	572,0	24,0	16,8	73,1	6,1
Полдник						
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Сдоба обыкновенная	55	181,0	4,4	3,6	33,0	2,7
Стоимость рациона	30,00	283,0	8,6	6,9	47,1	3,9

Инженер-техн

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 17 декабря 21г

Согласовано
И.о. Директора школы 128

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
Ветчина порционно	14,50	30	54	4,9	3,1	1,2	0,1
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	24,21	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Рыба запеченная	40,20	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Бефстроганов из филе индейки	47,07	100	253	9,7	22,0	4,0	0,3
Шницель " Нежный "	45,00	90	269,0	14,2	14,9	15,3	1,3
Оладьи куриные	41,70	100	222,0	16,4	14,5	8,6	0,7
Гуляш из говядины	41,02	100	138,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	7,86	150	186,0	5,5	4,9	28	2,3
Рис отварной	10,85	150	216,0	3,7	6,3	29	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром (доп.гарн)	4,58	30	26,0	0,2	1,5	3,0	0,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	4,40	15	49,0	1,6	0,8	9,0	0,8
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 смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	6,34	200	125,0	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

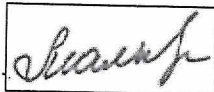
Инженер-техн

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.