


Меню буфетной продукции на 01 декабря 21г

Согласовано  
Директор школы

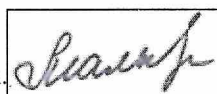
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,02	100	88	0,7	5	10	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Суп молочный с вермишелью	10,83	250	160	5,7	5,6	21,1	1,8
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	50,51	135/15	349	21,6	16,5	28,2	2,4
Фрикадельки мясные в соусе	48,90	100/50	287	15,5	16,8	16,6	1,4
Рулет мясной с яйцом	41,80	100	191	14,5	10,8	8,2	0,7
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Картофель отварной	24,24	150	127	2,5	4,2	13	1,1
Каша гречневая рассыпчатая	13,43	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный ( доп гарнир)	7,19	25	10	0,8	0,1	1,6	0,1
Капуста морская (доп гарнир)	22,2	100	40	0,6	2	4,8	0,4
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,06	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Кофейный напиток витаминизированный	6,27	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Компот из свежих груш	8,88	200	59	0,2	0,1	14,0	1,1
Компот из смеси сухофруктов	6,99	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
<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



Мальшева 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.

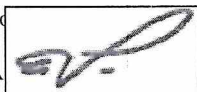
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.21

Согласовано  
Директор школы № 18

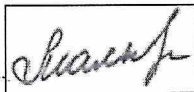
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/15	349,0	21,6	16,5	28,2	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>587,0</b>	<b>26,0</b>	<b>19,2</b>	<b>76,3</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из свежих груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>805,3</b>	<b>31,5</b>	<b>30,0</b>	<b>98,2</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>317,0</b>	<b>9,9</b>	<b>10,6</b>	<b>41,9</b>	<b>3,5</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.21

Согласовано  
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/15	349,0	21,6	16,5	28,2	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенным молоком 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>850,2</b>	<b>34,7</b>	<b>24,9</b>	<b>155,6</b>	<b>13,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>815,3</b>	<b>32,3</b>	<b>32,2</b>	<b>99,8</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>317,0</b>	<b>9,9</b>	<b>10,6</b>	<b>41,9</b>	<b>3,5</b>

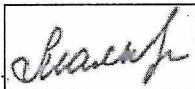
Инженер-техн



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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 01.12.21

Согласовано  
 Директор 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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/15	349,0	21,6	16,5	28,2	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>612,8</b>	<b>26,1</b>	<b>26,1</b>	<b>68,1</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
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	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>844,0</b>	<b>32,4</b>	<b>30,0</b>	<b>108,1</b>	<b>9,0</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.