

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.12.21

Согласовано
 Директор школы № 128

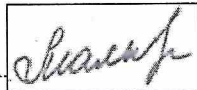
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Бефстроганов из куриного филе	100	266,0	19,0	12,4	3,61	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	664,0	25,8	19,9	71,01	5,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	16	45,0	1,3	0,3	9,1	0,8
Стоимость рациона	80,00	702,0	29,3	21,4	91,0	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 02.12.21

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)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	628,0	23,0	23,2	73,0	6,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	16	45,0	1,3	0,3	9,1	0,8
Стоимость рациона	80,00	702,0	29,3	21,4	91,0	7,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с джемом	70	248,0	4,2	4,8	45,6	3,8
Стоимость рациона	30,00	368,0	10,2	11,2	55,0	4,6

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 02.12.21

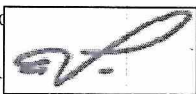
Согласовано

Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	697,4	25,6	26,4	80,5	6,7
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	735,0	29,2	21,7	97,9	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с джемом	70	248,0	4,2	4,8	45,6	3,8
Стоимость рациона	30,00	368,0	10,2	11,2	55,0	4,6

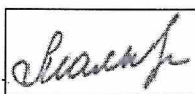
Инженер-техно

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.

Меню буфетной продукции на 02 декабря 21г

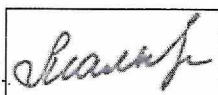
Согласовано
Директор школы

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>							
Борщ со свежей капустой с картофелем, мясом, сметаной, зеленью	23,00	10/255	100	4,8	3,6	9,9	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Бефстроганов из куриного филе	39,85	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Макаронник с мясом	42,36	200	409	21,5	16,3	39,4	3,3
Котлета куриная	38,91	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Сырники из творога со сгущенным молоком	56,64	150/30	406	24,9	38,1	45,8	3,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	10,77	150	216	3,7	6,3	29	2,4
Икра кабачковая	3,29	20	16	0,3	1	1,6	0,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	5,62	20	65	2	1	12,0	1
Капуста морская (доп гарнир)	4,44	20	8	0,12	0,4	0,96	0,1
<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
Сок фруктовый	8,70	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,69	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	3,00	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-технолог
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.