

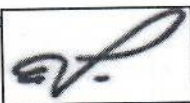
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.01.22


Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Оуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
М б л э к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	553,6	16,1	13,7	88,4	7,3
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
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	513,0	22,45	14,9	63,3	5,3

Инженер-техно.



Калькулятор



Столярева Е.А.

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 21.01.22

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)						
Бифштекс домашний с маслом	90/5	224,0	13,2	14,2	16,35	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	66,00	541,6	20,7	19,6	73,85	6,1
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
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	513,0	22,45	14,9	63,3	5,3
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
Стоимость рациона	30,00	268,0	7,1	8,4	37,7	3,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Директор по производству
Корнева

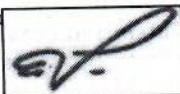
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 21 Января 22 г

Согласовано
Директор школы

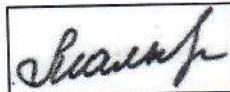
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	При мерное количество хлебных единиц*
Холодные закуски							
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
Ветчина порционно	12,09	25	45	4,1	2,6	1,1	0,09
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	24,21	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Рыба запеченная	49,64	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Филе куриное панированное с ананасом	57,26	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
Бифштекс домашний	44,23	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Гуляш из говядины	40,21	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Бефстроганов из филе индейки	45,80	100	183,0	12,5	13,0	4,3	0,4
Гарниры							
Рис отварной	12,02	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Макаронные изделия отварные	8,73	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
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
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси ягод	8,00	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132,0	0	0,0	33,0	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	6,86	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Хлеб							
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.

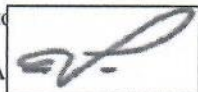
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.01.22

Согласовано
Директор школы № 128

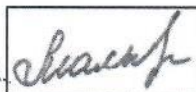
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Г р у ш а	1 шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	605,4	21,7	16,7	94,9	7,9
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	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	37	77,7	2,6	0,4	15,9	1,3
Стоимость рациона	80,05	527,7	23,0	15,0	66,3	5,5
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
Стоимость рациона	30,00	268,0	7,1	8,4	37,7	3,1

Инженер-техно

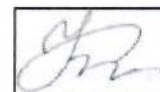


Калькулятор

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.