

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.01.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Я б л о к о	1 шт	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	567,6	22,5	32,9	51,7	4,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	755,0	27,2	27,2	95,8	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	55	181,0	4,4	3,6	33,0	2,7
Стоимость рациона	30,00	301,0	10,4	10,0	42,4	3,5

Инженер-техно

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 24.01.22

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)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	590,0	23,1	33,1	56,3	4,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	724,0	27,4	27,4	87,3	7,2

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.01.22

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи -коктейль фруктовое 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	19,9	29,5	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	678,4	39,8	59,0	82,2	6,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	45	94,5	3,2	0,5	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,05	786,5	28,3	27,4	102,3	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	55	181,0	4,4	3,6	33,0	2,7
Стоимость рациона	30,00	301,0	10,4	10,0	42,4	3,5

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.

Меню буфетной продукции на 24 Января 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные закуски</i>							
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	28,02	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Фрикадельки мясные в соусе	44,82	90/50	261,0	14	15	15,4	1,3
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
Омлет натуральный	28,77	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная с сыром	21,27	150	236,0	8,8	11	24,6	2,1
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
<i>Напитки</i>							
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
Сок фруктовый	6,66	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
Какао с молоком	11,94	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<i>Хлеб</i>							
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

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.