

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.22

Согласовано
Директор школы № 108



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	50	20,0	1,6	0,1	3,3	0,2
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	96,00	791,0	26,3	16,8	129,4	10,7
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	70	139,2	13,3	7,8	3,4	0,3
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	679,1	27,7	20,2	87,8	7,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/35	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	37,00	600,0	14,5	14,1	103,8	8,7

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 09.02.22

Согласовано
Директор школы № 48

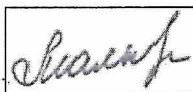
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,7	0,1
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	20,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	80,00	666,0	41,3	17,0	99,9	8,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	70	139,2	13,3	7,8	3,4	0,3
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	37	77,7	2,6	0,4	15,9	1,3
Стоимость рациона	96,00	547,9	25,1	19,2	61,0	5,0
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/35	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	37,00	600,0	14,5	14,1	103,8	8,7

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

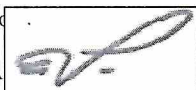
НА 09.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,7	0,1
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	20,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	80,00	666,0	41,3	17,0	99,9	8,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	70	139,2	13,3	7,8	3,4	0,3
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	37	77,7	2,6	0,4	15,9	1,3
Стоимость рациона	96,00	547,9	25,1	19,2	61,0	5,0

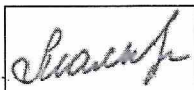
Инженер-техно

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 09 Февраля 22 г

Согласовано
Директор школы

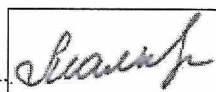
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, зеленью	15,71	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Беф-строганов из куриного филе	47,14	50/50	195,0	15,8	12,8	4,0	0,3
Рыба запеченная	43,85	70	139,2	13,3	7,8	3,4	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Оладьи со сгущенным молоком	19,58	150/35	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Сырники из творога со сгущенным молоком	54,17	150/30	406,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Биточки домашние	46,41	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Картофельное пюре	33,27	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Макаронные изделия с сыром	21,27	150	240,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	4,59	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,07
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
Компот из смеси ягод	8,00	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132,0	0	0,0	22,8	1,9
<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-техно



Столярова Е.А.

Калькулятор



Мальшова 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.