

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.02.22

Согласовано

Директор школы № 180



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	20	72,0	4,6	6,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,8
Стоимость рациона	80,00	709,2	22,2	29,9	88,9	7,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	98,0	5,2	3,1	7,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	24	50,4	1,7	0,2	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	18	50,4	1,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	96,00	754,8	29,9	25,4	94,0	7,8
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	37,00	383,0	14,6	15,6	41,5	3,4

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 10.02.22

Согласовано
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	20	72,0	4,6	6,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,8
Стоимость рациона	80,00	709,2	22,2	29,9	88,9	7,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	98,0	5,2	3,1	7,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	24	50,4	1,7	0,2	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	18	50,4	1,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	96,00	754,8	29,9	25,4	94,0	7,8

Инженер-техн

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 10.02.22

Согласовано
Директор школы № 148

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	757,8	23,9	31,3	94,7	7,9
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	98,0	5,2	3,1	7,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	40	130,0	4,0	2,0	24,0	2,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,1
Стоимость рациона	96,00	908,6	34,7	27,5	122,8	10,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	37,00	383,0	14,6	15,6	41,5	3,4

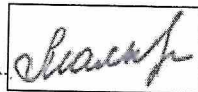
Инженер-техн

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.

Меню буфетной продукции на 10 Февраля 22 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	26,82	20/250	98,0	5,2	3,1	7,9	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	13,59	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Фрикадельки мясные в соусе	50,51	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Филе куриное запеченное с ананасом	59,30	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Вермишель 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
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 сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Какао с молоком	11,67	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
<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

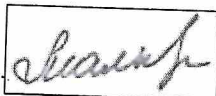
Инженер-техн

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.