

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

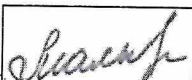
НА 14.02.22


Согласовано
Директор школы № 108



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	26	93,6	6,0	7,8	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
М а н д а р и н	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 микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	812,2	32,8	43,0	73,2	6,1
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	15/260	107,0	4,9	5,4	9,3	0,8
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
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	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	818,8				
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	13,2	42,1	3,5

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 14 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>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	25,05	15/260	107,0	4,9	5,4	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Шницель " Нежный "	44,00	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Котлета куринная	40,86	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	21,27	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
<i>Гарниры</i>							
Булгур с овощами, кукурузой	21,04	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
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
Какао с молоком	11,67	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<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

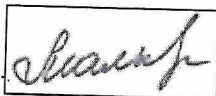
Инженер-техн

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.02.22

Согласовано
Директор школы № 48



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	180	284,0	10,5	13,7	29,6	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	80,00	779,8	29,7	37,7	80,7	6,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясными фрикадельками,сметаной,зеленью	15/260	107,0	4,9	5,4	9,3	0,8
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами,кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	1,4
Стоимость рациона	96,00	763,9	30,5	25,7	93,9	7,8

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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 14.02.22

Согласовано
Директор школы №



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
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	180	284,0	10,5	13,7	29,6	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,1	0,1	2,3	0,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	26	67,2	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	734,2	28,7	37,4	72,4	6,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясными фрикадельками,сметаной,зеленью	15/260	107,0	4,9	5,4	9,3	0,8
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами,кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	1,4
Стоимость рациона	96,00	763,9	30,5	25,7	93,9	7,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	13,2	42,1	3,5

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.