

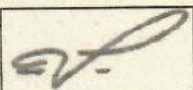
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.05.22

Согласовано
Директор школы № 48

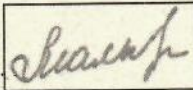
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Пюре фруктовое 0,1	1 шт	70,0	0	17,5	0	0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	77,3	6,4
Стоимость рациона	96,00	768,8	25,8	54,3	128,5	10,7
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	686,5	26,4	20,2	92,0	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	316,0	10,9	12,6	31,8	2,7

Инженер-техн

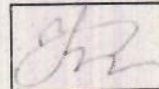


Калькулятор

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.

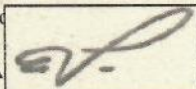
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.05.22

Согласовано
Директор школы № 44

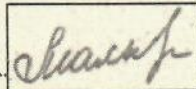
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0	17,5	0	0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	766,0	25,7	54,3	65,5	5,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	686,5	26,4	20,2	92,0	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	316,0	10,9	12,6	31,8	2,7

Инженер-техн



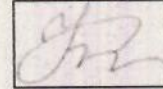
Столярова Е.А.

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.

Меню буфетной продукции на 04 МАЯ 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	26,19	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Вторые блюда							
Рыба запеченная	53,70	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Вермишель отварная с сыром	22,04	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Рис отварной	11,74	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Вермишель отварная	9,40	150	186,0	5,5	4,9	28,0	0,2
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,71	50	20,0	1,6	0,1	3,3	0,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,92	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Напитки							
Чай с сахаром	1,22	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кофейный напиток витаминизированный	8,49	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Фрукты							
Я б л о к о	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

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

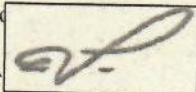
НА 04.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
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)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	80,00	775,2	27,9	67,3	77,1	6,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	656,5	26,5	20,8	82,5	6,9

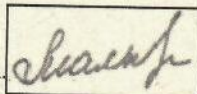
Инженер-техн

Столярова Е.А.

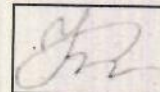


Калькулятор

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.