

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.22

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)						
Биточки рыбные	100	214,0	12,3	9,8	17,3	1,4
Пюре картофельное	180	186,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	511,0	18,3	16,9	56,2	4,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,75	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	909,5	38,8	23,4	105,4	8,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки рыбные	100	214,0	12,3	9,8	17,3	1,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	8,7	0,4	0,1	1,7	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	623,7	20,6	25,0	70,3	5,8
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,75	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	872,5	38,3	22,2	100,9	8,4
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	352,0	16,2	10,7	42,9	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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

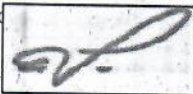
НА 05.04.22

Согласовано

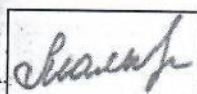
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки рыбные	100	214,0	12,3	9,8	17,3	1,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	549,0	20,1	17,6	68,5	5,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	96,00	798,5	36,1	21,7	85,9	7,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	37,00	352,0	16,2	10,7	42,9	3,5

Инженер-техно




Калькулятор



Столярова Е.А.

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.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	17,29	100	78,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	13,49	20	72,0	14,6	6	0	0
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	22,90	100	19,0	1,4	10	3,5	0,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	18,16	100	88,0	0,8	5	10	0,8
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	30,07	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Вторые блюда							
Биточки рыбные	44,23	100	214,0	12,3	9,8	17,3	1,4
Рыба запеченная	44,94	75	102,0	11,0	4,9	3,7	0,3
Шницель " Нежный "	45,43	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	1,7	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Картофельное пюре	33,43	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Рис отварной	12,05	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,92	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,71	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	4,72	30	4,0	0,24	0,06	0,9	0,07
Постные Блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, зеленью	15,83	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6
Котлеты картофельные	25,51	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Рис с овощами, кукурузой и зеленым горошком	17,39	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,11	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кофейный напиток витаминизированный	7,26	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

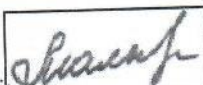
Инженер-техно

Столярова Е.А.

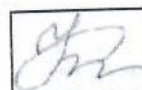


Калькулятор

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.