

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.22

Согласовано  
Директор школы № 48



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,5	0,6	0,05
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>588,0</b>	<b>22,1</b>	<b>17,8</b>	<b>85,3</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куринным филе, гренками,зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>579,0</b>	<b>26,0</b>	<b>18,3</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>297,4</b>	<b>8,8</b>	<b>6,4</b>	<b>40,6</b>	<b>3,4</b>

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

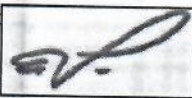
НА 07.04.22

Согласовано  
Директор школы № 428

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,5	0,6	0,05
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Растишка " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>588,0</b>	<b>22,1</b>	<b>17,8</b>	<b>85,3</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками.зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>666,5</b>	<b>28,4</b>	<b>29,9</b>	<b>79,3</b>	<b>6,6</b>

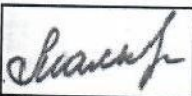
Инженер-техн

Столярова Е.А.

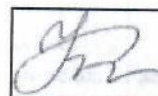


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева

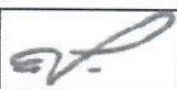


\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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
Овощи свежие( помидоры,огурцы) с маслом растительным	20,21	100	107,0	0,86	10	2,8	0,2
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром	18,16	100	88,0	0,8	5	10	0,8
Ветчина порционно	12,09	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	21,30	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Бефстроганов из куриного филе	40,02	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Ежики " Аппетитные "	46,57	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Плов из филе индейки	51,01	200	387,0	12,4	19,6	41,7	3,5
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	20,30	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Картофельное пюре	33,43	150	138,0	3	5,4	12,1	1,0
Картофель отварной	36,16	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
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
<b>Постные Блюда</b>							
Рассольник ленинградский с перловой крупой,зеленью	21,09	250	115,0	2,1	4,4	17,1	1,4
Рагу овощное	25,28	150	131,0	2,9	7,4	12,2	1,01
Вермишель отварная с овощами,зеленым горошком	12,92	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,2
<b>Напитки</b>							
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
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с сахаром,лимоном	2,58	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Какао с молоком	15,11	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
<b>Хлеб</b>							
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-техн

Столярова Е.А.

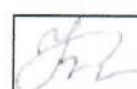


Калькулятор

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

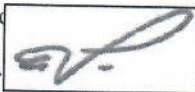
НА 07.04.22

Согласовано  
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Ветчина порционнo	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>774,2</b>	<b>24,4</b>	<b>30,5</b>	<b>100,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	46	96,6	3,2	0,5	19,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>612,6</b>	<b>27,1</b>	<b>18,5</b>	<b>71,6</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>297,4</b>	<b>8,8</b>	<b>6,4</b>	<b>40,6</b>	<b>3,4</b>

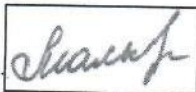
Инженер-техно

Столярова Е.А.

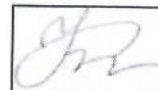


Калькулятор

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.