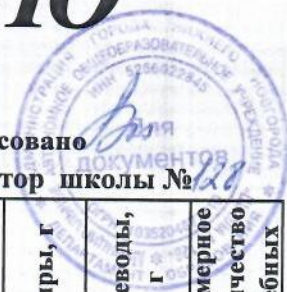


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.04.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,001
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	825,0	28,9	34,1	97,9	8,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	557,5	21,2	19,7	69,7	5,8

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

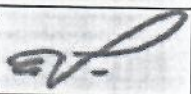
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 12 Апреля 22 г

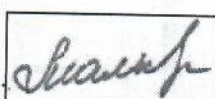
Согласовано
Директор школы

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	13,49	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	30,46	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Вторые блюда							
Жаркое с индейкой	61,65	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша молочная гречневая с маслом	26,50	250/5	255,0	8,7	8,6	35,5	2,9
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	20,05	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,06	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
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
Фрукты							
Яблоко	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-техн



Калькулятор



Столярова Е.А.

Мальшева 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

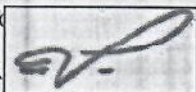
НА 12.04.22

Согласовано
Директор школы № 122

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная гречневая с маслом	250/5	255,0	8,7	8,6	35,5	2,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	812,0	24,9	34,8	99,0	8,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	0,1	0,0
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	565,5	21,6	19,8	61,3	5,1
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный 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

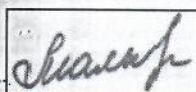
Инженер-техник

Столярова Е.А.

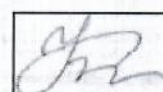


Калькулятор

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 12.04.22

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная гречневая с маслом	250/5	255,0	8,7	8,6	35,5	2,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	812,0	24,9	34,8	99,0	8,2
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	0,1	0,0
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	565,5	21,6	19,8	61,3	5,1
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный 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

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.