

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.04.22

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	0,008
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	453,0	26,0	20,1	42,1	3,5
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	806,8	32,6	32,0	96,1	7,9
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
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
Стоимость рациона	96,00	797,5	39,2	22,6	87,5	7,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	451,0	13,0	13,9	69,3	5,8
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	612,0	13,6	14,5	106,4	8,9

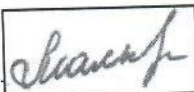
Инженер-техн

Стоярова Е.А.

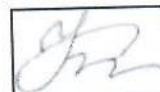


Калькулятор

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 14.04.22

Согласовано
 Документов № *108*
 Директор школы № *108*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	453,0	26,0	20,1	42,1	3,5
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	80,00	776,0	31,7	31,8	89,9	7,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	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	797,5	39,2	22,6	87,5	7,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	451,0	13,0	13,9	69,3	5,8
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	612,0	13,6	14,5	106,4	8,9

Инженер-технолог
 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 14.04.22

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)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/35	54,0	33,9	25,8	48,7	4,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	167,8	36,2	26,4	73,6	6,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,7
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	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	824,5	39,6	24,0	90,5	7,5

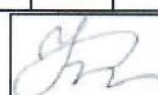
Инженер-техн
 Столярова Е.А.



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 Апреля 22 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	35,35	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	59,24	150/35	453,0	26,0	20,1	42,1	3,5
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Гарниры							
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,07	35	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
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
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Фрукты							
Я б л о к о	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

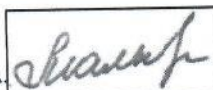
Инженер-техн

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.