

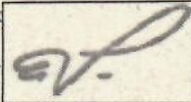
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



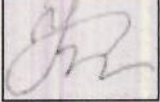
Согласовано  
Директор школы № 10

НА 22.04.22

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>525,2</b>	<b>13,8</b>	<b>25,3</b>	<b>60,8</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 5-11 класс( льготный+платный )</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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>858,5</b>	<b>39,5</b>	<b>28,5</b>	<b>108,0</b>	<b>9,0</b>

Инженер-техник  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшева Г.А. 

Директор по производству  
Корнева Е.И. 

\* - 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 22.04.22

Согласовано  
 Для документов  
 Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>673,2</b>	<b>19,7</b>	<b>33,1</b>	<b>72,6</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>825,5</b>	<b>38,8</b>	<b>27,1</b>	<b>104,0</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>373,0</b>	<b>11,8</b>	<b>9,2</b>	<b>53,2</b>	<b>4,4</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

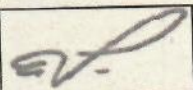
НА 22.04.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>661,0</b>	<b>19,4</b>	<b>33,0</b>	<b>70,4</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>825,5</b>	<b>38,8</b>	<b>27,1</b>	<b>104,0</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Слоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>373,0</b>	<b>11,8</b>	<b>9,2</b>	<b>53,2</b>	<b>4,4</b>

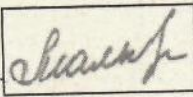
Инженер-техно

Столярова Е.А.

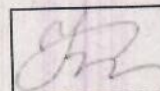


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



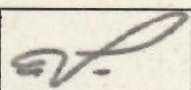
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 22 Апреля 22 г

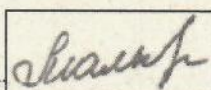
Согласовано  
Директор школы

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	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп с горохом, гречками и зеленью	9,32	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое с индейкой	61,65	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Биточки по-белорусски	78,31	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	7,90	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
<i>Напитки</i>							
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	7,26	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Компот из свежих яблок	4,62	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<i>Фрукты</i>							
Я б л о к о	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
<i>Хлеб</i>							
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

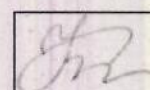
Инженер-техн



Калькулятор



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.