

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.04.22

Согласовано  
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционнно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>633,0</b>	<b>20,2</b>	<b>27,7</b>	<b>75,8</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
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>795,5</b>	<b>30,1</b>	<b>26,3</b>	<b>103,8</b>	<b>8,6</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.



Меню буфетной продукции на 28 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
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Помидоры свежие с маслом растительным	25,65	100	111,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	26,67	100	19,0	1,4	10,1	3,5	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	27,55	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Фрикадельки мясные в соусе	58,34	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Филе куриное запеченое с ананасом	61,80	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
Каша молочная пшеничная с маслом	15,57	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,53	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Картофель отварной	36,17	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Вермишель отварная с сыром	21,28	150	240,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,40	40	6,0	0,4	0	1,0	0,08
<b>Напитки</b>							
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
Компот из смеси сухофруктов	7,54	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Какао с молоком	15,11	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
<b>Фрукты</b>							
Яблоко	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Апельсин	30,08	1шт	114,0	1,6	0,4	14,6	1,2
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.04.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0,0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	114,0	1,6	0,4	14,6	1,2
Батон витаминный с микронутрентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>758,8</b>	<b>21,5</b>	<b>26,9</b>	<b>96,6</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутрентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутрентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>765,5</b>	<b>30,4</b>	<b>25,6</b>	<b>99,3</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>352,0</b>	<b>16,2</b>	<b>10,7</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Мальшева 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.



128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.04.22

Согласовано для  
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	114,0	1,6	0,4	14,6	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>692,0</b>	<b>18,3</b>	<b>23,7</b>	<b>90,4</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
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>765,5</b>	<b>30,4</b>	<b>25,6</b>	<b>99,3</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>352,0</b>	<b>16,2</b>	<b>10,7</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</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.