

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



Согласовано
Директор школы № 10

НА 06.05.22

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Яблоко	1 шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	740,0	27,5	29,9	92,5	7,7
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	106,0	4,5	5,9	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	825,5	36,4	23,5	90,6	7,5
Полдник						
Компот из персиков консервированных	200	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
Стоимость рациона	37,00	362,0	27,7	16,2	32,5	2,7

Инженер-техно

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

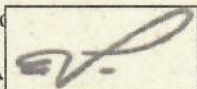
НА 06.05.22

Согласовано
Директор школы № 47

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Биштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	740,0	27,5	29,9	92,5	7,7
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	106,0	4,5	5,9	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	825,5	36,4	23,5	90,6	7,5
Полдник						
Компот из персиков консервированных	200	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
Стоимость рациона	37,00	362,0	27,7	16,2	32,5	2,7

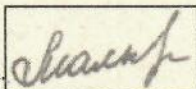
Инженер-техно

Столярова Е.А.

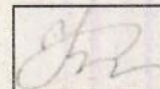


Калькулятор

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 06.05.22

Согласовано
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	567,0	19,3	16,4	82,1	6,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	106,0	4,5	5,9	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	831,5	53,1	24,6	87,8	7,3

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

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.

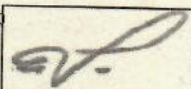
Меню буфетной продукции на 06 МАЯ 22 г

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
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	25,64	100	107,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	26,67	100	19,0	1,4	10,1	3,5	0,3
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	25,19	270	106,0	4,5	5,9	7,7	0,6
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	52,12	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Гуляш из говядины	51,02	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Рис отварной	11,74	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15,61	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	13,01	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Макаронные изделия отварные с сыром	22,07	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,52	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 апельсинов	7,78	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Компот из персиков консервированных	14,46	200	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Фрукты							
Яблоко	8,04	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Хлеб							
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

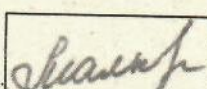
Инженер-техно

Столярова Е.А.

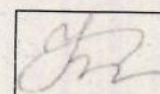


Калькулятор

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.