

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.05.22

Согласовано

Директор школы № 148



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Омлет натуральный	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,2
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1 шт	107,0	1,5	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	711,0	41,8	38,8	52,6	4,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	162,0	6,8	8,6	14,5	1,2
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	60	24,0	1,8	0,12	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	47,0	0,4	0,4	9,8	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	821,5	27,5	28,2	105,7	8,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,9	11,8	35,4	3,0

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.05.22

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)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Омлет натуральный	200	306,0	18,6	23,8	4,5	0,4
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,00	652,2	28,8	40,1	45,1	3,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	162,0	6,8	8,6	14,5	1,2
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	50	20,0	1,56	0,1	3,26	0,3
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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	824,1	28,8	29,1	102,9	8,5

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 11.05.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Омлет натуральный	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,2
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	107,0	1,5	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	741,8	29,2	39,0	58,8	4,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	162,0	6,8	8,6	14,5	1,2
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	60	24,0	1,8	0,12	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	862,8	28,7	28,4	114,0	9,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,9	11,8	35,4	3,0

Инженер-техн

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.

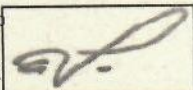
Меню буфетной продукции на 11 МАЯ 22 г

Согласовано

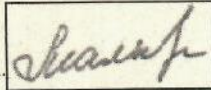
Директор школы 

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционнo	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	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
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	32,53	285	162,0	6,8	8,6	14,5	1,2
Вторые блюда							
Омлет натуральный	30,53	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,2
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Рыба запеченная	53,70	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Гарниры							
Рис отварной	11,9	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,71	50	20,0	1,56	0,1	3,26	0,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,92	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
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
Какао с молоком	18,02	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Компот из смеси сухофруктов	7,85	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Компот из кураги	10,61	200	96,0	1,0	0,1	13,2	1,1
Сок фруктовый	10,80	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко	8,04	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Апельсин	28,41	1шт	107,0	1,5	0,3	13,8	1,2
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



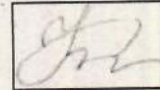
Калькулятор



Столярова Е.А.

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.