

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.05.22

Согласовано  
Директор школы № 48



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Сыр порционно	30	110,0	7,0	8,8	0	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	250/10	394,0	7,9	14,1	33,2	2,7
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	54,0	0,5	0,5	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>815,2</b>	<b>25,7</b>	<b>30,4</b>	<b>82,2</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>633,5</b>	<b>23,6</b>	<b>19,4</b>	<b>88,5</b>	<b>7,3</b>

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

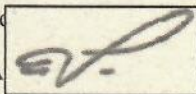
НА 16.05.22

Согласовано  
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной, сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	250/10	394,0	7,9	14,1	33,2	2,7
Творог "Растишка" 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Яблоко	1шт	54,0	0,5	0,5	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>954,0</b>	<b>30,0</b>	<b>28,9</b>	<b>116,7</b>	<b>9,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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>603,5</b>	<b>22,6</b>	<b>17,9</b>	<b>85,4</b>	<b>7,1</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>

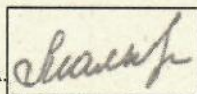
Инженер-техно

Столярова Е.А.

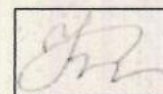


Калькулятор

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 16.05.22

Согласовано

Директор школы № 148



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной, сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	250/10	394,0	7,9	14,1	33,2	2,7
Творог "Растишка" 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Яблоко	1шт	54,0	0,5	0,5	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>898,0</b>	<b>28,4</b>	<b>28,5</b>	<b>105,3</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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>603,5</b>	<b>22,6</b>	<b>17,9</b>	<b>85,4</b>	<b>7,1</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

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 16 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
Ветчина порционно	10,90	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	23,02	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Огурцы свежие с маслом растительным	25,65	100	107,0	0,86	10,3	2,8	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	37,22	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	21,21	250/10	394,0	7,9	14,1	33,2	2,7
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гуляш из говядины	51,02	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Шницель " Нежный "	49,33	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	9,43	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Вермишель отварная с сыром	22,07	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Каша гречневая рассыпчатая	16,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<b>Напитки</b>							
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 смеси ягод	8,31	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1
Компот из смеси сухофруктов	7,85	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<b>Фрукты</b>							
Яблоко	9,25	1шт	54,0	0,5	0,5	11,3	0,9
<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-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.