

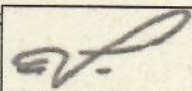
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

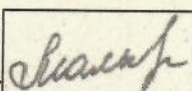
НА 19.05.22

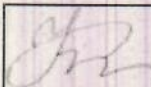
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>615,5</b>	<b>24,5</b>	<b>23,2</b>	<b>66,9</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>619,5</b>	<b>23,4</b>	<b>19,8</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>

Инженер-техн  
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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлеты куриные	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>687,0</b>	<b>24,0</b>	<b>42,4</b>	<b>96,1</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
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>628,0</b>	<b>23,8</b>	<b>19,9</b>	<b>79,7</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>316,0</b>	<b>10,9</b>	<b>12,6</b>	<b>31,8</b>	<b>2,7</b>

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 19.05.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Котлеты куриные	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>687,0</b>	<b>24,0</b>	<b>42,4</b>	<b>96,1</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>628,0</b>	<b>23,8</b>	<b>19,9</b>	<b>79,7</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>316,0</b>	<b>10,9</b>	<b>12,6</b>	<b>31,8</b>	<b>2,7</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.

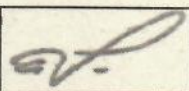
Меню буфетной продукции на 19 МАЯ 22 г

Согласовано

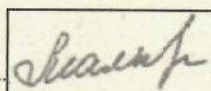
Для  
Директор школы № 10

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	13,49	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	22,90	100	111,0	0,99	10,17	3,4	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп молочный с вермишелью	13,51	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
<b>Вторые блюда</b>							
Сырники из творога со сгущенным молоком	54,84	150/30	406,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Запеканка картофельная с мясом	83,98	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Котлеты куриные	41,12	90	156,0	14,6	7,9	5,2	4,0
Бефстроганов из куриного филе	40,06	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	11,90	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	36,17	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Картофельное пюре	33,44	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп гарнир)	8,03	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
<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 вишни	9,81	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,36	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из свежих яблок	7,72	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Фрукты</b>							
Я б л о к о	14,25	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
<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



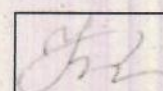
Калькулятор



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.