

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.05.22

Согласовано  
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Каша молочная пшеничная с маслом	200/10	248,0	6,5	10,3	28,0	2,3
Смузи-коктейль 0,250	1шт	130,0	1,5	0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	100,8	1,44	0,32	13,0	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	98,0	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>773,8</b>	<b>16,34</b>	<b>22,42</b>	<b>113,7</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	265	74,0	3,3	5,0	3,6	0,3
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 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>758,5</b>	<b>29,0</b>	<b>27,6</b>	<b>95,2</b>	<b>7,9</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>					

Инженер-техник

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 26.05.22

Согласовано  
Директор школы № 110



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Смузи-коктейль 0,250	1шт	130,0	1,5	0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	100,8	1,44	0,32	13,0	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>712,8</b>	<b>15,44</b>	<b>20,32</b>	<b>107,5</b>	<b>9,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	265	74,0	3,3	5,0	3,6	0,3
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 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>758,5</b>	<b>29,0</b>	<b>27,6</b>	<b>95,2</b>	<b>7,9</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>					

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 26.05.22

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>						
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Смузи-коктейль 0,250	1 шт	130,0	1,5	0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>793,0</b>	<b>28,6</b>	<b>25,1</b>	<b>112,0</b>	<b>9,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	265	74,0	3,3	5,0	3,6	0,3
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 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>788,5</b>	<b>29,7</b>	<b>28,3</b>	<b>99,7</b>	<b>8,3</b>

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 26.05.22

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерно с количеством	во # хлебных
<i>Холодные блюда</i>								
Сыр порционно	13,49	20	72,0	4,60	6,00	0,0	0,0	
Помидоры свежие с маслом растительным	22,90	100	110,0	0,99	10,17	3,4	0,3	
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,10	7,30	0,1	0,0	
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	23,17	100	19,0	1,40	10,1	3,5	0,3	
<i>Первые блюда</i>								
Щи из свежей капусты с говядиной тушеной с зеленью	22,06	265	74,0	3,30	5,0	3,6	0,3	
<i>Вторые блюда</i>								
Фрикадельки мясные в соусе	58,34	100/50	287	15,5	16,8	16,6	1,4	
Филе куриное запеченное с ананасом	61,80	90	212	20,3	6,6	3,7	0,3	
Каша молочная пшеничная с маслом	15,75	200/5	215	6,5	8,4	28,0	2,3	
Сосиска отварная	22,20	1шт	160	11,0	12,0	1,5	0,1	
<i>Гарниры</i>								
Булгур отварной	14,59	150	216	3,7	6,3	28,5	2,3	
Вермишель отварная	9,43	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3	
Картофель отварной	36,17	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3	
Вермишель отварная с сыром	22,07	150	240	8,8	11,4	24,6	2	
Огурцы свежие	7,96	40	6,0	0,3	0,06	1,03	0,08	
<i>Напитки</i>								
Компот из кураги	10,60	200	86	1,0	0,06	13,2	1,1	
Компот из смеси сухофруктов	7,84	200	86	1,0	0,1	13,2	1,1	
Компот из смеси ягод	8,30	200	50	0,2	0,1	12,0	1	
Чай без сахара	0,45	200	2	0,2	0,1	0,1	0	
Чай с сахаром	1,52	200	53	0,2	0,1	13	1,1	
<i>Фрукты</i>								
Апельсин	26,74	1 шт	101	1,44	0,3	13	1,1	
<i>Хлеб</i>								
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	2,50	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2	

Исполнитель  
Шамкина Л.А.

Калькулятор  
Косолопова В.Ф.

Директор по производству

Корниенко Е.И.