

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 30.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0,0	17,5	0,0	0,0
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
Обед (7-11 лет)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
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
Помидоры свежие (доп.гарнир) .	75	18,0	0,86	0,15	2,9	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Всего	193,60	1283,5	39,1	60,8	164,4	13,7

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 30.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0,0	17,5	0,0	0,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
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
Помидоры свежие (доп.гарнир) .	75	18,0	0,86	0,15	2,9	0,2
Компот из смеси сухофруктов .	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (7-11 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Всего	234,30	1640,5	51,1	74,8	203,7	17,0

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.

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 30.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0,0	17,5	0,0	0,0
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
Обед (12-17 лет)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
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
Помидоры свежие (доп.гарнир).	75	18,0	0,86	0,15	2,9	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Всего	193,60	1322,5	40,1	62,3	169,4	14,1

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.

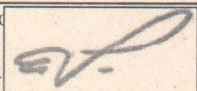
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.05.22

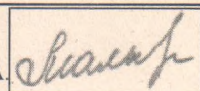
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0,0	17,5	0,0	0,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
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
Помидоры свежие (доп.гарнир)	75	18,0	0,86	0,15	2,9	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (12-17 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Всего	234,30	1679,5	52,1	76,3	208,7	17,4

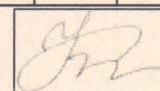
Инженер-техн
Столярова Е.А.



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.

Меню буфетной продукции на 30 МАЯ 22 г



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	13,49	20	73,0	4,6	5,9	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	26,72	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	51,02	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,19	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	17,21	75	18,0	0,86	0,15	2,9	0,2
<i>Напитки</i>							
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 сухофруктов	7,82	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<i>Хлеб</i>							
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.