

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.22

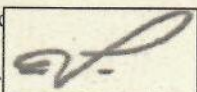
Согласовано

Для Директор школы № 188

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
Запеканка из творога с джемом	150/25	379,0	23,7	17,4	40,4	3,4
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	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
Стоимость рациона	80,00	678,0	29,2	28,9	83,3	6,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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
Стоимость рациона	96,00	794,0	39,0	22,57	86,9	7,2
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319,0	7,4	6,8	59,0	4,9
Сок фруктовый	201	90,5	0,0	0	22,5	1,9
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Стоимость рациона	37,00	456,5	7,8	7,2	91,3	7,6

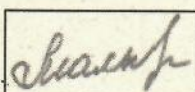
Инженер-техн

Столярова Е.А.

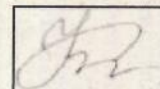


Калькулятор

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

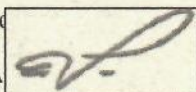
НА 12.05.22

Согласовано
Директор школы № 28

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,5	2,3	2,95	0	0
Запеканка из творога с джемом	150/25	379,0	23,7	17,4	40,4	3,4
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	722,9	31,7	31,95	85,0	7,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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
Стоимость рациона	96,00	794,0	39,0	22,57	86,9	7,2
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319,0	7,4	6,8	59,0	4,9
Сок фруктовый	201	90,5	0,0	0	22,5	1,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Стоимость рациона	37,00	456,5	7,8	7,2	91,3	7,6

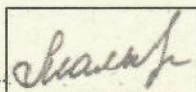
Инженер-техно

Столярова Е.А.

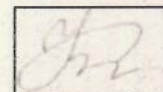


Калькулятор

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.

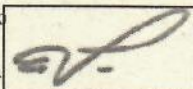
Меню буфетной продукции на 12 МАЯ 22 г

Согласовано
 Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Помидоры свежие с маслом растительным	25,65	100	111,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	35,36	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Вторые блюда							
Оладьи с вареньем	18,13	100/30	319,0	7,4	6,8	59,0	4,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Запеканка из творога с джемом	56,87	150/25	379,0	23,7	17,4	40,4	3,4
Гарниры							
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
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,10	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
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
Компот из свежих яблок	4,93	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Сок фруктовый	10,80	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Я б л о к о	8,04	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
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

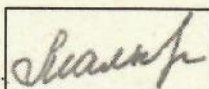
Инженер-техно

Столярова Е.А.

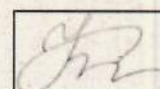


Калькулятор

Мальшева 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.


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

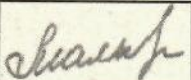
НА 12.05.22

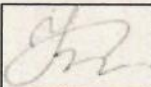
Согласовано
Директор школы № 28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога с джемом	200/40	598,0	32,9	24,2	62,3	5,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	709,0	35,1	24,8	86,7	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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
Стоимость рациона	96,00	824,5	39,6	24,0	90,5	7,5

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.