



ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.06.22

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,95	0,15	0,01
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
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
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по -домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,06	1,6	0,1
Я б л о к о	1шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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
Полдник (12-17 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Всего	234,30	1518,5	64,4	50,6	192,3	16,0

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.06.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,95	0,15	0,01
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Бульон с куриным филе, гренокami, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,4	0,06	1,6	0,1
Я б л о к о	1 шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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
Всего	193,60	1156,5	45,6	37,1	155,3	12,9

Инженер-техн

Стоярова 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 03 ИЮНЯ 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	13,49	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	24,74	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему с печенью	57,72	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Котлеты из индейки	47,17	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Гарниры							
Вермишель отварная	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	11,93	60	8,0	0,4	0,06	1,6	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,50	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	7,69	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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 03.06.22

Согласовано

Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,95	0,15	0,01
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по -домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,06	1,6	0,1
Я б л о к о	1шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Полдник (7-11 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Всего	234,30	1499,3	63,9	49,9	190,2	15,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.06.22

Согласовано
Директор школы № 188



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,95	0,15	0,01
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
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
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по -домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,06	1,6	0,1
Я б л о к о	1 шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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
Всего	193,60	1192,5	46,6	37,9	160,8	13,4

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.