

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

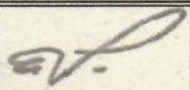
НА 06.06.22

Согласовано
Директор школы № 18

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
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Йогурт "Растишка" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед (12-17 лет)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Полдник (12-17 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Всего	234,30	1655,8	50,5	56,1	223,5	18,6

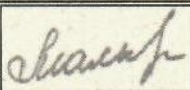
Инженер-техно

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.06.22

Согласовано
Директор школы № 118

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
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Йогурт "Растишка" 0,110	1штг	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед (12-17 лет)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1штг	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Всего	193,60	1342,9	39,7	44,2	189,4	15,7

Инженер-техно

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.

Меню буфетной продукции на 06 ИЮНЯ 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	13,49	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,60	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Вторые блюда							
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	18,68	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Плов из говядины	63,35	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,68	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Сок фруктовый	10,80	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

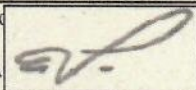
НА 06.06.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,95	0,15	0,01
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Йогурт "Растишка" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед (7-11 лет)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Полдник (7-11 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Всего	234,30	1655,8	50,5	56,1	223,5	18,6

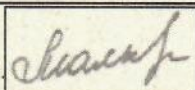
Инженер-техн

Столярова Е.А.

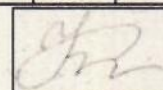


Калькулятор

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 06.06.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,95	0,15	0,01
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Йогурт "Растишка" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед (7-11 лет)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Всего	193,60	1342,9	39,7	44,2	189,4	15,7

Инженер-технолог
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.