

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.06.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,2	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (7-11 лет)						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Всего	234,30	1733,7	74,3	54,3	222,2	18,5

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 07.06.22

Согласовано

Директор школы № 108



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,2	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Всего	193,60	1360,5	60,0	38,6	182,7	15,2

Инженер-техно

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 07 ИЮНЯ 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные закуски							
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
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	20,14	100	107,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Первые блюда							
Суп с горохом, гречками, зеленью	9,43	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Вторые блюда							
Рыба запеченная	54,07	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Шницель " Нежный "	49,33	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,2	28,0	2,3
Пюре картофельное	33,44	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,97	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,94	55	8,0	0,4	0,1	1,4	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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,35	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	7,82	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
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
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 07.06.22

Согласовано
Директор школы № 14



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (12-17 лет)						
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед (12-17 лет)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0	1,0	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Всего	193,60	1435,1	61,9	41,3	192,9	16,0

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.06.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (12-17 лет)						
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед (12-17 лет)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,4	0	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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Полдник (12-17 лет)						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Всего	234,30	1809,7	76,2	56,9	232,7	19,3

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.