

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.06.22

Согласовано
Директор школы № 148



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	490,0	33,3	25,3	44,5	3,7
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)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
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	1480,5	66,2	59,1	181,4	15,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

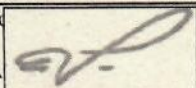
НА 08.06.22

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	435,0	25,0	19,8	38,1	3,2
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)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
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 (7-11 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Всего	234,30	1801,7	69,0	65,8	222,6	18,6

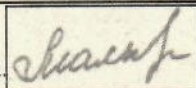
Инженер-техн

Столярова Е.А.

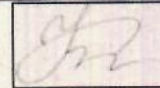


Калькулятор

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

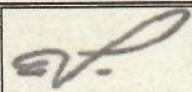
НА 08.06.22

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	435,0	25,0	19,8	38,1	3,2
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)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Я б л о к о	1 шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
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	1426,5	56,6	52,5	178,3	15,0

Инженер-техн

Столярова Е.А.

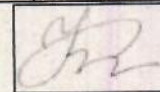


Калькулятор

Мальшева 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.

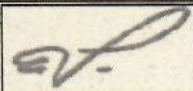
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.06.22

Согласовано
Директор школы № 178

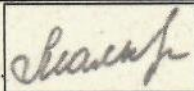
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	490,0	33,3	25,3	44,5	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
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
Полдник (12-17 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
Всего		234,30	78,3	72,3	223,5	18,6

Инженер-техн

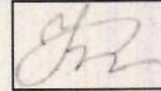


Калькулятор

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.

Меню буфетной продукции на 08 ИЮНЯ 22 г

Согласовано
Директор школы 138



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
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
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	13,51	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	60,17	150/25	435,0	25,0	19,8	38,1	3,2
Гуляш из говядины	65,45	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	15,84	150	251,0	8,5	7,3	36,6	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
Компот из свежих яблок	7,80	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
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.